



Galette de la Reine



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

- 500 gr de feuilletage
- 250 gr de filets de merlan
- 6 crevettes tiger
- 1 blanc d'oeuf
- 100 gr de crème liquide
- 10 gr de ciboulette
- 120 gr d'épinards hachés assaisonnés
- 1 jaune d'oeuf (dorure)
- 2 cl d'huile d'olive
- sel & poivre du moulin

Couper en morceaux le merlan, mixer avec le blanc d'oeuf, sel et poivre; ajouter la crème puis la ciboulette ciselée, rectifier l'assaisonnement, réserver au frais. Faire deux cercles de feuilletage de 24cm et 18 cm de Ø, reposer au frais une vingtaine de minutes.

Poêler quelques secondes les crevettes à l'huile d'olive bien chaude, assaisonner et réserver sur un papier absorbant. Déposer sur une plaque beurrer la plus petite abaisse, répartir au centre la purée d'épinards puis la farce de merlan, disposer dessus les crevettes. Passer de la dorure sur la pâte autour de la garniture puis recouvrir de la deuxième abaisse, bien souder et chiqueter les bords. Faire une cheminée au centre de la galette, dorer et laisser reposer 20 minutes minimum au frais.

Dorer à nouveau la galette, décorer selon vos envies et cuire à four chaud 200°C pendant 10 mn, à 180°C pendant 20 minutes et 10 minutes à °C. Servir chaud avec un beurre fondu