

Feuilleté de maquereau et guacamole au citron confit

Préparation : 1 h

Cuisson : 10 mn

Marinade : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 filets de maquereaux

200 g de pâte feuilletée

1 pincée de piment d'Espelette

Pour la marinade :

20 cl d'huile d'olive

20 cl de vin blanc

2 gousses d'ail

1 échalote

Poivre blanc

Pour le guacamole :

2 avocats mûrs

1 gousse d'ail

3 cl de vinaigre de Xérès

1/2 citron confit

2 cl de jus de citron jaune

10 cl d'huile d'olive

3 gouttes de Tabasco vert (j'ai mis du rouge)

1 pincée de piment d'Espelette

1 pincée de poivre cubèbe

Sel

Pour le crumble :

50 g de poudre d'amandes

50 g de farine

50 g de beurre

3 zestes de citron en brunoise

3 zestes d'orange en brunoise

Sel et poivre blanc

Étaler la pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrer de piment d'Espelette, couvrir la pâte avec une autre feuille de papier sulfurisé et poser dessus une autre plaque pour faire masse et empêche la pâte de trop gonfler. Mettre à four préchauffé à 200° jusqu'à coloration. Réserver.

Dans un plat mélanger l'huile d'olive, le vin blanc, l'échalote émincée, l'ail en chemise écrasé et du poivre et y faire mariner les filets de maquereau 30 mn.

Pour le guacamole mixer tous les ingrédients sauf l'huile, puis ajouter l'huile d'olive petit à petit pour obtenir une purée (goûter pour vérifier l'assaisonnement).

Mélanger tous les ingrédients du crumble du bout de doigts pour obtenir des petits morceaux.

Poêler les filets de maquereau 30 s du côté peau puis les poser sur une plaque côté chair et répartir dessus le crumble. Passer sous le grill du four 2 à 3 mn en surveillant.

Découper dans la pâte feuilletée 4 rectangles légèrement plus grands que les filets de

poisson. Poser un rectangle par assiette, couvrir de guacamole et déposer un filet de maquereau. Décorer avec de la ciboulette et servir sans attendre.

Vous pouvez bien sûr préparer vos rectangles de pâte feuilletée à l'avance ainsi que le guacamole. J'ai même poêler les filets de maquereaux à l'avance et tout préparer pour juste avoir à passer sous le grill du four au moment du service. Il ne restera qu'à monter le feuilleté.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>