

Pithiviers aux poissons à ma façon

Ingrédients : pour 6 personnes

800 gr de Filets de saumon sans peau ni arêtes.
200 gr de Filets de poissons à chair blanche sans arrêtes (au choix)
300 gr Epinards en branches ou oseille surgelés
300 gr Champignons de Paris frais ou en boîte
200 gr Purée de pommes de terre
650 gr Pâte feuilletée
Beurre
1 Bouquet de persil
1 Bouquet de ciboulette
1 Echalote hachée
Sel et poivre.

Préparez une purée de pomme de terre.
Faites cuire les filets de poissons à chair blanche et de saumon dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et de beurre. Salez et poivrez .Hachez les filets de poisson blanc et ajoutez-les à la purée de pommes de terre.

Effeuillez le saumon et réservez-le.
Nettoyez les champignons. Emincez-les et faite-les sauter au beurre dans une poêle. Salez et poivrez et éventuellement quelques fines herbes aux choix.
Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les épinards.
Egouttez-les.
Dans une poêle beurrée, faites revenir l'échalote hachée. Salez.
Ajoutez les épinards dans la poêle. Laissez mijoter 2 mn en remuant.
Versez un peu de crème liquide sur les épinards, laissez encore mijoter 2 mn.
Vérifiez l'assaisonnement.
Abaissez la moitié de la pâte feuilletée dans une terrine allant au four préalablement couverte d'une feuille de papier sulfurisé. (personnellement pour le fond j'utilise une pâte brisée).

Y déposer le mélange purée de pommes de terre et poissons, les épinards à la crème (que j'égoutte dans un tamis pour qu'il n'y a pas trop de liquide), le saumon, les champignons.

Terminez par les fines herbes ciselées (comme j'ai déjà mélangé des fines herbes aux champignons, je n'en rajoute pas), puis recouvrez avec l'autre moitié de la pâte feuilletée, en soudant les bords avec un peu d'eau.

Badigeonnez au jaune d'oeuf.
Enfournez pour 40 mn à 150°/180°.
Servez accompagner d'une sauce pour poissons.

