# CROUSTILLANT DE THON ET SA CREME

**Pour 4 personnes préparation 35mn cuisson 3mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 filet de thon ou saumon ou maquereau | La crème |
| 8 tranches de pain de mie (style anglais) | 10clde crème fraîche |
| 1 œuf | 1 citron vert |
| 2 citrons (1 vert + 1 jaune) | Ciboulette |
| lait | Huile de piment ou poivrons réduits |

**1°) Faire la veille, levez le filet de poisson et coupez-le en fines tranches (comme pour une pierrade).**

**2°) Dans un plat creux, préparez la marinade (huile de piment, sel, poivre, jus des citrons) et mettez les morceaux de poisson. Parsemez d’herbes : thym, persil, ciboulette).**

**3°) Enlevez la croûte du pain de mie puis farinez légèrement les 2 faces et passez le rouleau à pâtisserie pour les aplatir.**

**4°) Dans un ramequin, mélangez 1 œuf entier avec du lait puis badigeonnez d’un côté les tranches de pain de mie, mettez dessus un morceau de poisson mariné.**

**5°) Fermez comme un sandwich et bien appuyez pour lier les 2 tranches. Avec emporte pièce découpez des ronds.**

**6°) Dans une poêle, faites fondre le beurre avec du vinaigre balsamique puis poêlez ces raviolis des 2 côtés jusqu’à coloration.**

**7°) Mettez au four pour terminer la cuisson du poisson pendant 3mn à four moyen.**

**8°) *Crème acidulée :* mélangez la crème fraîche avec le citron et la ciboulette. Décor avec du coulis de poivrons pelez au four avec 10cl d’eau puis cuire lentement avec échalotes et oignons dans une casserole.**

# CREPE VONNASSIENNE

**Pour 10 personnes préparation 30mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 2kg de pommes de terre | 10 œufs |
| 1 tasse de crème | 6 blancs d’œufs |
| 6 cuillères à soupe de farine |  |

**1°) Pelez puis cuire les pommes à l’Anglaise. Les passez avec la crème et les œufs entiers.**

**2°) Ajoutez la farine en pluie. Incorporez les blancs d’œuf à la dernière minute. Cuire au beurre clarifié dans une grande poêle. Retournez délicatement.**