



*Bricks, beignets, feuilletés*

## Chaussons à la morue



**2h20**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**20 min**

CUISSON

**1h**

REPOS

**529**

CALORIES

### Étape 1

#### Préparation de la farce

- 1 Remplir une casserole d'eau froide et y plonger la morue. Faire chauffer sur feu doux, sans faire bouillir, pendant 25 minutes.
- 2 Égoutter la morue à l'aide d'une écumoire et changer l'eau. Remettre la morue dans la casserole et faire chauffer à nouveau pendant 25 minutes sur feu doux.
- 3 Égoutter la morue à l'aide d'une écumoire et la déposer dans un saladier. Enlever la peau et les arêtes puis émietter la chair à la main.
- 4 Emincer la cive et le persil à l'aide d'un couteau éminceur. Écraser l'ail à l'aide d'un presse-ail. Les ajouter dans le saladier et mélanger.
- 5 Faire fondre le beurre dans une casserole et y verser la farine en pluie. Mélanger à l'aide d'un fouet sur feu doux.
- 6 Verser progressivement le lait sans cesser de mélanger. Faire épaissir sur feu doux à l'aide d'une cuillère en bois pendant 5 à 10 minutes.
- 7 Verser la béchamel sur la morue puis ajouter la muscade et le poivre de Jamaïque. Inutile de saler car la morue l'est déjà.
- 8 Mélanger et recouvrir le saladier de film alimentaire.

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour les chaussons

250 g **Morue**  
250 g **Pâte(s) brisée(s)**  
2 **Cive**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 branche(s) **Persil plat**  
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**  
1 pincée(s) **Poivre**  
35 g **Beurre**  
35 g **Farine**  
35 cl **Lait demi-écrémé**  
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
1 c. à soupe **Eau**

#### Ingrédients pour le dressage

1 **Citron(s) vert(s)**  
1 branche(s) **Persil plat**

Laisser refroidir à température ambiante pendant 1 heure pour que la farce se fige.

## Étape 2

### Cuisson des chaussons

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Étaler la pâte brisée et découper des disques à l'aide d'un emporte pièce.
- 3 Déposer un peu de farce au centre de chaque disque à l'aide d'une cuillère à café puis humidifier le pourtour avec un peu d'eau.
- 4 Rabattre la pâte afin de former des demi-lunes et bien appuyer sur les bordures pour chasser l'air et souder la pâte.
- 5 Mélanger le jaune d'œuf et l'eau dans un bol. Dorer les chaussons avec ce mélange à l'aide d'un pinceau à dorure.
- 6 Les disposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Enfourner pendant 20 minutes.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Couper le citron vert en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Dresser les chaussons sur une assiette de présentation. Décorer avec des quartiers de citron et un peu de persil. Déguster tiède ou froid.