



CUISINEZ COMME UN CHEF !



CROUSTILLANT DE MERLU AU JAMBON DE BAYONNE, PUREE DE TOMATES CONFITES AU PIMENT D'ESPELETTE ET ESTRAGON

Sur une bandelette de feuille de brick tartinée de purée de tomates relevée au piment d'Espelette, un bâtonnet de merlu taillé dans le dos, une fine julienne de jambon de Bayonne et quelques feuilles d'estragon. Le tout roulé puis coloré rapidement sur une plancha chaude.



INGRÉDIENTS :

Feuille de brick	3
Dos de merlu	150 g
Jambon de Bayonne	3
Purée de tomates	50 g
Estragon	½ botte
Piment d'Espelette	
Jaune d'œuf	60 g
Huile d'olive	10 cl

RÉALISATION :

Tailler le dos du merlu en bâtonnets, puis, tailler la feuille de brick en 4 dans le sens de la largeur. Effeuilier l'estragon et couper le jambon en très fines lamelles

Badigeonner avec la purée de tomates toute la surface de la bandelette de brick, ajouter dessus le bâtonnet de merlu, quelques lamelles de jambon et 1 feuille d'estragon.

Badigeonner les côtés de la feuille de brick avec le jaune d'œuf pour coller le croustillant. Plier et réserver

Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, colorer et cuire les croustillants 2 minutes sur chaque face en surveillant la coloration

Servir aussitôt

Assaisonner avec du piment d'Espelette

LE PLUS DU CHEF :

Couper les feuilles de brick un peu plus large que les bâtonnets de merlu afin de pouvoir faciliter le pliage.