

TRESSE DE POISSON

- 2 Rouleaux de pâte à croissants du marché
- ½ paquet Fromage Philadelphia ramoli
- 1 c.à.thé Aneth frais haché
- 2 c.à soupe Jus de citron frais
- 1 Œuf cuit dur haché en morceaux
- 1 lb Poisson cuit sans arrêtes
(Doré, brochet, truite fumée, truite, peu importe)
- Au goût Câpres
- Au goût Poivre
- 1 Jaune d'œuf.

Préparation

Mettre un papier d'aluminium au fond d'une tôle à biscuit et le beurrer.

Dérouler les 2 rouleaux de pâte à croissant et les étendre pour couvrir le fond
Tout en prenant soin de garder les pointes ressorties pour faire la tresse.

Battre le fromage et l'aneth, ajouter le jus de citron et l'œuf haché . Bien mélanger.

Étendre le poisson sur la pâte et mettre la préparation de fromage par-dessus.
Y mettre des câpres selon le goût. Refermer les côtés de la pâte qui excède
en donnant la forme d'une tresse. Badigeonner avec le jaune d'œuf.

Cuire dans une four préchauffé à 475°F environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la
pâte soit bien dorée.

Soulever la feuille d'aluminium pour faire glisser la tresse sur un plat de service.

Déguster!