

Poissons d'avril au Houmous



8 personnes

10 min préparation

15 min cuisson

Les ingrédients

- 1 verrine de 95 g** de Houmous aux algues la belle-iloise
- 1 pâte** feuilletée
- 10 radis** rose
- 1 jaune d'œuf** pour la dorure
- Quelques feuilles** d'herbes pour la décoration

Les étapes

- 1- Utiliser un emporte-pièce en forme de poisson ou réaliser un gabarit en dessinant sur un carton la forme d'un poisson de 10 cm de long maximum et le découper
- 2- Poser le sur la pâte et découper le contour, puis déposer la pâte sur une plaque allant au four
- 3- Badigeonner la pâte de jaune d'œuf et décorer la queue et l'oeil avec la pointe d'un couteau
- 4- Mettre au four à 200°C environ 15 min jusqu'à l'obtention d'une belle couleur, puis laisser la refroidir
- 5- Couper les radis en 2 dans la longueur puis en demi-rondelles
- 6- Evider l'intérieur des poissons et y répartir le houmous
- 7- Déposer dessus les radis rangés en forme d'écailles
- 8- Décorer avec une feuille d'herbe