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