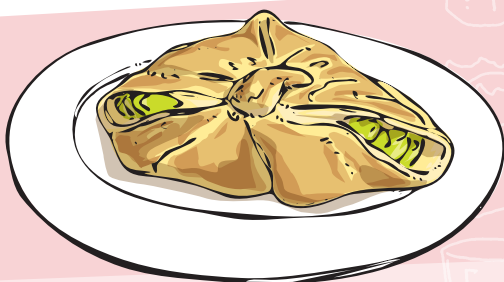


Feuilleté à l'escavèche Anorienne



Ingrédients

1 bocal d'escavèche
anorienne de 600g
(4 morceaux)

1 pâte feuilletée
200g de blancs
de poireaux

2 cuillères à soupe de
crème fraîche

1 verre de vin blanc sec
Sel, poivre, beurre

Dans une casserole, faites suer les blancs de poireaux avec une noisette de beurre et le verre de vin blanc. Laissez bien réduire et ajoutez les deux cuillères de crème fraîche en fin de cuisson. Assaisonnez de sel et poivre.

Étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail et découpez-la en 4 parts égales. Déposez-y le fondu de poireau et un morceau d'escavèche sans son arête centrale. Refermez le feuilleté en forme d'aumônière et mettez au four une quinzaine de minutes jusqu'au moment où le feuilleté est bien doré.

Cette recette vous est proposée par :

Françoise Grandjean
 L'Escavèche Anorienne
 34, rue du Roi Albert 1^{er}
 59186 ANOR
 Tél : 03 27 59 53 32