



Feuilletés de truite 100% Pyrénées à la mangue

6 personnes

PRÉP. 20 min

CUISSON. 20 min

Ingrédients :

2 mangues
70g de beurre
500g de pâte feuilletée
6 pavés de truite 100% Pyrénées
1 c à c de wasabi
1 œuf
1 botte d'asperges vertes
20 cl de crème liquide
½ citron
Sel
Poivre

Préparation :

Peler les mangues les couper en lamelles. Les faire dorer dans une poêle avec 20g de beurre. Poivrer.

Etaler la pâte et découper 6 carrés de 10cm. Placer les pavés de truite 100% Pyrénées sur les carrés de pâte. Saler, poivrer, déposer une pointe de wasabi et recouvrir de lamelles de mangue. Humecter les bords de la pâte, replier les sur la garniture et les pincer pour les souder. Réserver au frais 30min.

Préchauffer le four à 210°C, badigeonner les feuilletés de jaune d'œufs et enfourner les



minutes.

Découper les asperges en tagliatelles au couteau économe. Les cuire doucement à la poêle avec le reste de beurre. Saler, poivrer. Emulsionner la crème avec le jus de citron, du sel et du poivre. Server les feuilletés dorés accompagnés de tagliatelles d'asperges et de la sauce citronnée servie à part.