

Poisson du Marché En Pâte à Sel

Pour 4 Personnes

Ingrédients	Quantité
Poisson	500 g
Farine	350 g
Gros Sel	80 g
Blancs d'œuf	130 g
Herbes du Jardin	Laurier, estragon, cerfeuil
Poivre	

Dans un saladier, mélangez votre farine, votre gros sel et vos blancs d'œuf.

Pétrissez le tout à la main afin d'obtenir une pâte ferme et homogène. Si jamais, elle est un peu trop sèche, n'hésitez pas à y rajouter un peu d'eau.

Étalez votre pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Retirer délicatement votre papier, déposez votre poisson au centre de la pâte, poivrez-le et déposez-y les herbes choisies.

Enveloppez votre poisson avec la pâte de façon hermétique et enfournez le pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 150 degrés.

Une fois cuit, cassez votre croute de sel et servez-le avec une mayonnaise maison aux herbes.