FILETS DE POISSON AU FROMAGE DŽIUGAS®

Ingredientai

4 morceaux	de filet de poisson
4 feuilles	de pâte feuilletée surgelée
4 cuillères à café	de chapelure et de moutarde
4 cuillères à soupe	de fromage râpé DŽIUGAS
	poivre, sel (à votre convenance)
1 pincée	d'assaisonnement pour poisson
1	œuf
1/2	le jus d'un demi citron
200 ml	de crème fraîche entière
1 cuillère à soupe	de moutarde
1 ~ 2 cuillères à soupe	de câpres en conserve
1 cuillère à soupe	de zeste de citron
	poivre, sel (à votre convenance)

PRÉPARATION

Décongeler et dérouler la pâte. Arroser les filets de poisson avec le jus de citron, saler, poivrer et assaisonner, puis laisser mariner pendant 20 à 30 minutes. Saupoudrer de chapelure un carré de pâte feuilletée, placer une tranche de poisson au-dessus, l'enduire de moutarde, ajouter du fromage, plier en deux et pincer bien les bords. Découper les bords de la petite tarte, faire quelques entailles sur le dessus et l'enduire avec de l'œuf battu. Faire cuire à 200 degrés environ 15 minutes, puis réduire la température à 170 degrés pour faire cuire encore 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée. Préparer la sauce. Faire cuire la crème fraîche avec le zeste de citron jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir. Ajouter les câpres et, si nécessaire, du poivre et du sel. Servir les filets avec la sauce et des tranches de citron.