 **Tourtes de la mer**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/05/tourtes-de-la-mer-p1100438-r.jpg) **Pour 8 Tourtes de la mer**

**- 600 g de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee) **(1)**  
**- 265 g de dos de** [**cabillaud**](https://recettes.de/cabillaud) **sans peau ni arête (2)**  
**- 250 g de** [**fruits de mer**](https://recettes.de/fruits-de-mer) **mélangés surgelés**  
**- 2** [**échalotes**](https://recettes.de/echalote)  
**- 2** [**citrons**](https://recettes.de/citrons) **(12 càs de jus)**  
**- 1 bouquet de** [**persil**](https://recettes.de/persil)  
**- 1 bouquet de** [**ciboulette**](https://recettes.de/ciboulette)  
**- 2** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) **(1+1)**  
**- 150 g de** [**crème épaisse**](https://recettes.de/creme-epaisse) **très froide**  
**- 30 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)  
**-** [**Piment d'Espelette**](https://recettes.de/piment-d-espelette)  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C** [[Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg).  
Couper le poisson en gros dés.  
Éplucher les échalotes et les ciseler.  
Recueillir le jus des citrons (12 cuillerées pour moi).  
Mettre dans un plat creux les dés de poisson, les échalotes, le jus de citron et 2 pincées de piment.  
Remuer et laisser macérer pendant au-moins 30 minutes.  
Faire cuire les fruits de mer dans une cuillerée d'huile pendant quelques minutes.  
Égoutter si nécessaire et laisser refroidir.  
Ciseler le persil et la ciboulette pour obtenir 3 cuillerées à soupe de chaque.  
Concasser les noisettes.  
 Égoutter le mélange poisson-échalote et le mixer finement avec la crème et un blanc d'œuf.  
Ajouter les herbes, du sel, du poivre et du piment d’Espelette.  
Mixer pour obtenir un mélange bien homogène.  
Couvrir et mettre au frais pendant au-moins 30 minutes.  
Étaler la pâte feuilletée et découper 16 cercles de 12 cm de diamètre.  
Poser 8 cercles sur la plaque.  
Retirer le centre des 8 autres cercles avec un petit emporte-pièce pour former les couvercles.  
Ajouter les fruits de mer dans le mélange de poisson bien froid.  
Répartir la farce sur les cercles pleins de pâte feuilletée.  
Badigeonner les rondelles de couvercle avec le deuxième blanc d'œuf.  
Poser les couvercles sur le fond de pâte au poisson (en mettant la partie au blanc d'œuf à l'intérieur).  
Souder bien les deux pâtes sur tout le tour.  
Badigeonner le couvercle au blanc d'œuf.  
Répartir les noisettes concassées au centre des tourtes.  
Enfourner pour 25 minutes.