

L'ENTRÉE DU CHEF

Millefeuille de saumon fumé, bricelets & crème au raifort

🕒 PRÉPARATION : 20 MIN. 🕒 REPOS : 24 H. 🕒 CUISSON : 6 MIN.

POUR 4 PERSONNES

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 4 tranches de saumon fumé | <i>Bricelets :</i> |
| <input type="checkbox"/> Oeufs de harengs fumés | <input type="checkbox"/> 90 g de crème épaisse entière |
| <i>Crème au raifort :</i> | <input type="checkbox"/> 50 g de farine |
| <input type="checkbox"/> 2 échalotes | <input type="checkbox"/> 1 jaune d'œuf |
| <input type="checkbox"/> 150 g de crème liquide | <input type="checkbox"/> ½ cuill. à café de tandoori |
| <input type="checkbox"/> 50 g de fromage blanc | <input type="checkbox"/> ½ cuill. à café de curry |
| <input type="checkbox"/> 25 g de raifort | <input type="checkbox"/> ½ cuill. à café de graines de cumin |
| <input type="checkbox"/> 1 cuill. à soupe de jus de citron | <input type="checkbox"/> ½ cuill. à café de thym émietté |
| <input type="checkbox"/> Quelques zestes de citron jaune | <input type="checkbox"/> ½ cuill. à café de poivre |
| <input type="checkbox"/> Une pointe de tabasco | <input type="checkbox"/> 20 g de sucre |
| <input type="checkbox"/> 10 g d'aneth épluchée | <input type="checkbox"/> 5 g de sel |
| <input type="checkbox"/> 5 g de ciboulette ciselée | |
| <input type="checkbox"/> 5 g de sel | |

LES BRICELETS

- ① Mélangez tous les ingrédients, sauf la farine, au fouet. Puis incorporez cette dernière à la spatule. La pâte ne doit pas être trop travaillée pour ne pas devenir élastique. Réservez au frais et laissez reposer une nuit.
- ② Le lendemain, sur une toile siliconée (ou un papier sulfurisé), étalez bien l'appareil à l'aide du dos d'une cuillère à soupe mouillée en dessinant des tuiles rondes de 1 mm d'épaisseur. Faire cuire dans un four à 200°C pendant environ 10 min. Laissez ensuite refroidir sur une grille.

LA CRÈME AU RAIFORT

- ① Émincez finement les échalotes, et faites-les revenir quelques minutes dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive. Puis laissez refroidir.
- ② Dans un saladier mélangez tous les ingrédients, puis ajoutez en dernier les échalotes. Réservez au frais quelques instants.

LE DRESSAGE

Découpez le saumon fumé de la même taille environ que vos bricelets. Puis montez votre entrée comme un millefeuille : placez un bricelet au centre de l'assiette, disposez un peu de crème au raifort par dessus puis un morceau de saumon fumé. Répétez l'opération plusieurs fois, puis terminez par du saumon fumé et une cuillère d'oeufs de hareng fumés.

