

Milfulles del mar



Ingrédients pour 4 mille-feuilles:

- 2 boîtes de Crabe au naturel (choisissez un produit de qualité).
- 8 tranches de Saumon fumé.
- 3 petites Échalotes
- 2 cuil à Soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge (*Oliflix*).
- 1/2 bouquet de Persil plat?
- 1/2 bouquet de Coriandre.
- 1/2 botte de Ciboulette.
- Poivre.
- 2 cuil à soupe de jus de Citron.
- 1 pincée de piment d'Espelette.
- 1 cuil à soupe de fromage frais.

Préparation:

- A l'aide d'un emporte-pièce, découper 12 cercles de 8 cm de diamètre dans les tranches de saumon.
- Les tranches étant plus ou moins grandes, voire minuscules, je triche et reconstitue des cercles avec des bouts de saumon. Ces "cercles cassés" seront placés au centre du mille-feuille, ni vu ni connu:
- Récupérer les chutes de saumon et les hacher au couteau.
- Peler et hacher finement les échalotes
- Ciseler les fines herbes.
- Égoutter le crabe et retirer les éventuels morceaux de cartilages.
- Dans un saladier, effiloche la chair.
- Ajouter le saumon haché, les échalotes, les herbes et l'huile.
- Ajouter 1 cuil à soupe de fromage frais, le jus de citron, le piment d'Espelette et le poivrer.
- Pour monter les mille-feuilles, utilisez un cercle de 8 cm.
- Déposer un cercle de saumon, garnir de chair de crabe et tasser.
- Disposer un second cercle de saumon et à nouveau la farce.
- Terminer par un cercle de saumon.
- Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.