

# Mille-feuilles de Saumon Fumé, crème fouettée citronnée

Pour 4 personnes Préparation 45 minutes Cuisson 5 minutes



## Ingrédients

- 2 enveloppes de Saumon fumé
- 1 Citron jaune
- 40cl de crème liquide
- 10 Feuilles de brick
- 1 Pomme
- Salade Roquette
- Vinaigre
- Huile d'olive
- Sel & Poivre

## PRÉPARATION

1. Préchauffez votre four à 200°C en chaleur tournante. Placez un bol et la crème liquide au congélateur. Pendant ce temps, dans un bol, déposez le saumon fumé coupé en morceaux, le citron pressé, la ciboulette et un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez.

2. Superposez les feuilles de brick 2 par 2 en badigeonnant d'huile d'olive entre chaque feuille. Découpez chaque double feuille en 4. Placez les feuilles de brick sur une plaque allant au four. Versez un filet d'huile d'olive. Enfournez 5 minutes.

3. Pendant que les feuilles de brick cuisent, à l'aide d'une râpe ou d'un couteau, prélevez un peu de zestes de citron. Sortez le bol et la crème du congélateur. À l'aide d'un batteur électrique, battez la crème jusqu'à obtenir une crème fouettée. Ajoutez les zestes de citron. Salez, poivrez. Lorsque les feuilles de brick sont dorées, réalisez le montage : sur un morceau de feuille de brick déposez une cuillère de crème fouettée, du saumon mariné, une nouvelle feuille de brick, de la crème fouettée, du saumon mariné et terminez avec une nouveau morceau de feuille de brick par-dessus.

4. Dans un saladier, réalisez la vinaigrette, déposez la salade, coupez la pomme en fins quartiers. Ajoutez la roquette. Servez vos mille-feuilles de saumon fumé à la crème fouettée citronnée accompagnés de la salade.

**Astuce : Réalisez les mille-feuilles au dernier moment pour que les bricks ne ramollissent.**