

Recette salée

MILLEFEUILLE DE CRÊPES AUX DEUX
SAUMONS POUR LA CHANDELEUR

Anaïs Cassis Framboise

Recette Salée

2

PERSONNES

PRÉPARATION

20

MINUTES

CUISSON

10

MINUTES

DIFFICULTÉ



Millefeuille de crêpes aux deux saumons pour la Chandeleur



INGRÉDIENTS

Pour la pâte à crêpes :

- 100g de farine (sarrasin ou autre)
- 1oeuf
- Sel
- Environ 20 cl de lait (à doser jusqu'à ce que la pâte ait une bonne consistance)
- Un peu de beurre si vous choisissez la cuisson à la poêle

Pour la garniture :

- 4 tranches de saumon fumé
- 1 gros pavé de saumon frais
- 200 gr de mascarpone
- Jus de citron vert
- Ciboulette, sel, poivre

PRÉPARATION

Tout d'abord, pour la pâte à crêpes, mettez la farine dans un saladier en formant un puits au centre. Ajoutez l'œuf entier et un peu de sel selon votre goût. Versez progressivement le lait en mélangeant avec votre fouet. Il faut doser le lait selon la consistance de la pâte. Pour la cuisson, j'ai utilisé ma crêpière pour avoir la bonne taille, mais une petite poêle fera également l'affaire. Versez donc votre pâte à crêpe à l'aide d'une louche, et laissez cuire environ 1 à 2 minutes par faces. Une fois les crêpes préparées, placez-les sur une assiette et laissez-les refroidir.

Vous pouvez ensuite vous occuper de la garniture. Tout d'abord, il faut cuire le pavé de saumon, puis laissez-le refroidir également. Pendant ce temps, détaillez vos tranches de saumon fumé en petits cubes, et réservez dans un bol. Pour la crème, mélangez le mascarpone dans un bol avec un peu de lait si besoin pour le détendre. Ajoutez le jus de citron vert, ciboulette, sel et poivre à votre convenance. Une fois le pavé de saumon refroidi, retirez la peau, émiettez-le et ajoutez-le au bol de cubes de saumon fumé. Mélangez le tout pour obtenir une sorte de farce .

Vous pouvez donc passer au dressage. Dans une assiette, disposez une crêpe, tartinez-la de la crème au mascarpone puis ajoutez la farce aux deux saumons. Répétez l'opération avec une autre crêpe, la crème et la farce au saumon. Et ainsi de suite jusqu'à ce que vous ayez la hauteur qui vous convient (pour moi 3 couches). Terminez par une dernière crêpe sur le dessus, un tout petit peu de crème au mascarpone et quelques feuilles de salade. Répétez la même opération pour le second millefeuille. Servez avec une salade au choix, et un petit verre de cidre*. Il ne reste plus qu'à déguster !

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.