

# MILLEFEUILLE VIETNAMIEN

Pour 3 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 12 -15 min (voire 40 min si votre poulet n'est pas encore cuit)



*Sauce :*

**1 cuillère à soupe de jus de citron vert**

**1 cuillère à café de sauce soja**

**1 cuillère à café de nuoc mam**

**1 petit morceau de gingembre frais haché finement ou 1 petite gousse d'ail**

**1 cuillère à soupe d'huile de colza ou tournesol**

**1 cuillère à café d'huile de sésame grillé**

**poivre**

*Garniture :*

**1 carotte**

**1 poignée de pousses de soja frais**

**1 blanc de poulet cuit (poché selon ma méthode : [clic ici](#) ou [là](#))**

**coriandre ciselée +++**

*Feuilles :*

**2 feuilles de pâte Filo**

**20 g de beurre fondu**

**sésame doré**

- 1 Préchauffer le four à 180°C - th 6.
- 2 Découper les feuilles de pâte Filo en 10 rectangles. Les badigeonner de beurre fondu et les superposer 2 par 2. Les saupoudrer de graines de sésame et mettre au four pour 12 min environ jusqu'à ce qu'elles dorent. Réserver.
- 3 Mélanger ensemble les ingrédients de la sauce.
- 4 Eplucher la carotte et la râper finement.
- 5 Hacher finement le gingembre frais ou la gousse d'ail.
- 6 Rincer et égoutter le soja.
- 7 Emincer le poulet en fines tranches.
- 8 Mélanger ensemble : carotte râpée, poulet, soja, sauce, gingembre ou ail et coriandre ciselée.
- 9 Disposer une double feuille de pâte Filo dorée et "sésamée" sur un plat, recouvrir de la salade composée, poser par dessus une autre double feuille de pâte Filo, puis à nouveau de la salade composée. Terminer par une dernière double feuille de pâte Filo.
- 10 Recommencer ces opérations pour les 2 autres convives.
- 11 Servir sans tarder !