

Millefeuille de poireaux au Bleu d'Auvergne



Ingédients : feuilles de filo, poireaux, QS beurre, crème fraîche entière, Bleu d'Auvergne, Cantal, vinaigre balsamique, huile d'olive, 1 oeuf pour la dorure

Eplucher les poireaux, les couper en 2, les laver. Les émincer et les faire fondre dans une poêle avec du beurre. Les crémier. Ajouter au dernier moment des dés de Bleu d'Auvergne afin qu'ils soient à peine fondus.

Faire une réduction de vinaigre balsamique. Réserver.

Préparer la dorure en fouettant un oeuf avec un peu d'eau.

Etaler les feuilles filo. Découper des rectangles de pâte. Placer ces rectangles sur une silpat. Badigeonner de dorure. Renouveler l'opération de telle manière qu'on obtienne 3 couches de pâte filo superposées.

Faire dorer les rectangles de pâte filo au four.

Découper de fines lamelles de Cantal et les faire cuire au four sur silpat. A la sortie du four, former une tuile.

Dresser sur assiette en superposant un feuilleté, une couche de fondue de poireaux, un feuilleté, ainsi de suite, terminer par la fondue. Disposer la tuile de Cantal. Entourer d'un cordon de réduction de vinaigre balsamique allongé d'un peu d'huile d'olive.

Publié par **cuisine plurielle** <http://cuisineplurielle.canalblog.com> le 18 juillet 2007