



Cuisine et
dépendances

Mille-feuille au saumon fumé



J'avais craqué devant une pub de Picard exhibant en 4 par 3 une entrée intitulée mille-feuille de saumon fumé : une alternance de fromage frais , de saumon fumé, de petits dés de légumes avec deux crackers maison élaboré à partir de biscuits apéritifs. Un savoureux mélange de textures pour une entrée fraîche et colorée. Un seul petit bémol : le tout est assez salé, il vaut mieux prendre un saumon fumé de bonne qualité pour cette recette car ils sont souvent les moins salés.

Ingrédients (pour 3 portions) :

Pour la croûte biscuitée :

- 80 g de biscuits salés pour l'apéritif (j'ai pris des crackers et un reste d'apéritif chinois au wasabi)
- 20 g de beurre

Pour la garniture :

- 6 grandes tranches de saumon fumé
- 250 g de fromage frais Philadelphia (à défaut du St Morêt)
- 100 g de fromage blanc
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 petite courgette
- une dizaine de pistaches salées
- poivre

Il faut pour cette recette 3 mini-moules à cake en silicone.

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

Mixer les biscuits apéritif en chapelure. Réserver 2-3 cuil à soupe de chapelure. Faire fondre le beurre et y mélanger les miettes de biscuits en amalgamant la pâte. Disposer ce mélange biscuité sur le fond de 3 mini-moules à cake en silicone. Bien tasser à l'aide d'une cuillère.

Enfourner et laisser cuire 5 min à 10 min, le temps que les biscuits soient secs. Démouler et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Couper le poivron et la courgette en petits dés. Faire cuire les légumes à la sauteuse anti-adhésive durant 5 minutes (ils doivent rester légèrement croquants en fin de cuisson). Laisser refroidir.

Fouetter le Philadelphia avec le fromage blanc. Poivrer.

Couper chaque tranche de saumon fumé en deux. Peler et concasser les pistaches dans un mortier.

On peut disposer une feuille de film étirable au fond des moules pour en faciliter le démoulage.

Procéder au montage du mille-feuille : dans les moules à mini-cake, poser au fond un socle biscuité. Étaler le fromage frais, parsemer quelques dés de légumes et disposer une demi-tranche de saumon fumé. Remettre une couche de fromage frais, des légumes. Finir par la demi-tranche de saumon fumé et le reste de fromage frais. Parsemer d'une cuillère de la chapelure de biscuits mise de côté et de pistaches concassées.

Placer au réfrigérateur au moins une heure.

A déguster bien frais en entrée.

Le 6 Août 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/08/06/21362374.html>