

Millefeuille de poissons

09/01/2014 à 16h09

Par [Ecole Ferrandi](#)



Temps de préparation : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Base

- 200 g de pétoncles
- 200 g de pavé de saumon
- 100 g de tartare d'algues
- Sel et poivre

Vinaigrette

- 6 càc d'huile de noisette
- 2 càs de vinaigre de Xérès
- Poivre
- 1 botte d'aneth fraîche

Garniture

- 1 chou vert
- 2 l d'eau de Vichy Saint-Yorre
- 50 g de noisettes entières

Préparation :

Millefeuille

- Faites Blanchir les feuilles de chou avec l'eau de Vichy portée à ébullition. Faites-les refroidir une fois qu'elles sont cuites;
- Taillez les pétoncles et les pavés de saumon en fines tranches ; assaisonnez-les avec du sel et du poivre;

Vinaigrette

- Torréfiez les noisettes à la poêle;
- Mélangez l'huile de noisette, le vinaigre de Xérès et le poivre;
- Ajoutez l'aneth hâchée et les noisettes concassées

Dressage

- Réalisez le montage des différentes couches en alternant: une feuille de chou, une tranche de saumon, des tranches de pétoncles, une feuille de chou. Pour maintenir les différentes couches, disposez un peu de tartare d'algues entre elles;
- Nourrissez le millefeuille avec la vinaigrette.

L'astuce du chef :

Il est possible de faire varier cette recette à volonté avec différents produits de la mer, comme des St Jacques, de la dorade...