



Millefeuille d'anguille fumée à la pomme verte, salade d'herbes et coulis de cerfeuil

30/01/2019 à 08h48

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 12 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

- 4 pommes Granny Smith bien vertes
- 2 oignons
- 2 brins de thym
- 400 g d'anguille fumée, dégraissée et sans arêtes
- 1 botte de cerfeuil
- 2 cuillères à soupe de vinaigrette de soja 100 g de pousses d'épinard
- 100 g de pluches de cerfeuil
- 100 g de feuilles de persil
- 100 g de cresson alénois
- 100 g de corne de cerf
- 100 g de roquette
- 100 g de ciboulette
- 10 g de fructose
- Gros sel, sel fin et piment d'Espelette

Préparation :

- Commencez la préparation la veille. Pelez et émincez les oignons, faites-les cuire à la vapeur avec les brins de thym pendant 12 minutes. Égouttez et réservez. Évidez les pommes et taillez-les finement à l'aide d'une mandoline;
- Confectionnez le millefeuille en superposant, dans une terrine ou un moule rectangulaire, les couches suivantes: pomme verte émincée, pluches de cerfeuil, oignons cuits, pomme verte, anguille fumée en fines lamelles, pomme verte, pluches de cerfeuil, oignons cuits et pomme verte. Répétez deux fois cette opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Posez une planchette avec un poids par-dessus et réservez dans le congélateur pendant toute la nuit;
- Le lendemain, préparez le coulis de cerfeuil: lavez la botte de cerfeuil et faites bouillir 2 l d'eau dans une casserole; plongez le cerfeuil à l'intérieur et laissez cuire pendant 4 minutes à découvert à gros bouillons. Rafraîchissez à l'eau glacée et égouttez. Mixez le cerfeuil et passez le coulis à la passoire fine;
- Lavez délicatement toutes les petites salades et les herbes restantes, égouttez-les et épongez-les. Assaisonnez-les avec la vinaigrette. Démoulez le millefeuille et détaillez-le en rectangle de 7 cm par 2,5 cm. Saupoudrez-les de fructose et passez-les sous le grill du four juste pour caraméliser, ou mieux, au fer à caraméliser;
- Répartissez la salade aux herbes sur les assiettes de service, posez les millefeuilles caramélisés par-dessus et saucez de coulis de cerfeuil.