



RECETTE AVEC



MILLE FEUILLE DE SARRASIN



MILLEFEUILLE DE SARRASIN

INGRÉDIENTS

- 2 galettes au sarrasin
- 1 courgette
- Une dizaine de champignons de Paris
- 1 échalote finement émincée
- 25 crevettes décortiquées
- 2 cuillères à soupe de ricotta
- 2 belles pincées de curcuma
- Une grosse noisette de beurre
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation : 20 min

4 parts

Cuisson : 10 min

1. Avec un emporte-pièce de 8 mm de diamètre, coupez 12 ronds dans les galettes de sarrasin et mettez-les dans une poêle avec un peu de beurre pour qu'ils se dessèchent et croustillent. Posez-les sur un papier absorbant et réservez.

2. Parez et lavez l'échalote, la courgette et les champignons avant de les tailler en duxelle (petits dés de 1 à 2 mm de côté). Chauffez doucement l'huile d'olive pour faire fondre l'échalote d'abord puis ajoutez les autres légumes qui doivent rester un peu croquants. Salez et poivrez. Laissez refroidir et réservez.

3. Décortiquez les crevettes, hachez-les au couteau comme pour un tartare, en conservant 2 entières. Mélangez le "tartare" à la ricotta, ajoutez le curcuma et salez si nécessaire. Réservez.

Finition:

4. Dans un emporte-pièce de 7,5 cm de diamètre, posez un croustillant de sarrasin, recouvrez-le d'une couche assez épaisse de duxelle de légumes. Remettez un nouveau croustillant et une couche de crevettes et terminez par un croustillant. Poussez doucement par le dessus pour démouler chaque mille-feuille sur l'assiette de présentation.

5. Coupez les 2 crevettes restantes dans l'épaisseur et déposez-en une moitié sur le dessus de chaque "gâteau".