

MILLE-FEUILLE

de mousse de saumon

4 personnes :

1 plaquette de saumon fumé de 4 tranches

150 g de chèvre frais

Quelques brins de ciboulette

Une petite quantité de beurre ramolli

Feuilles de brique

(Je divise les Qte par 2)

Découpe des ronds dans les feuilles de brick, beurré avec un pinceau les disques. Place au four pendant une dizaine de minutes à 180°C (thermostat 6).

Place le fromage, la ou les tranches de saumon dans le mixeur. Mixe jusqu'à obtenir une texture mousseuse. Sale, poivre. Cisèle la ciboulette, ajoute à la mousse et mélange à la fourchette.

Superpose les galettes et la mousse de saumon sur plusieurs couches. Avec une tranche de saumon décore les millefeuilles.

