

Mille-feuille de saumon et avocat : une entrée fraîche et raffinée

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 400g de saumon fumé de qualité
- 2 avocats bien mûrs
- 1 citron jaune (jus pressé)
- 100g de fromage frais (type St Moret ou Philadelphia)
- 1 cuillère à soupe d'aneth frais ciselé
- Sel et poivre du moulin
- Quelques baies roses pour la décoration

Matériel nécessaire

- 4 cercles à pâtisserie individuels
- Un couteau bien aiguisé
- Une fourchette ou un presse-purée
- Une planche à découper

Étapes de préparation

- Préparer la crème : mélanger le fromage frais avec l'aneth, un filet de jus de citron, le sel et le poivre.
- Préparer l'avocat : couper les avocats en petits dés, puis les arroser immédiatement avec le reste du jus de citron pour éviter l'oxydation.
- Découper le saumon : tailler le saumon fumé en lamelles adaptées à la taille de vos cercles.
- Montage : placer un cercle sur l'assiette, disposer une couche de saumon, une couche de crème, puis une couche d'avocat. Répéter l'opération pour obtenir deux étages.
- Réfrigération : laisser reposer au frais pendant au moins 30 minutes avant de démouler délicatement.

Astuces de chef pour un dressage parfait

- Démouler avec précaution en utilisant le poussoir du cercle ou en passant une lame de couteau fine sur les bords.
- Servir avec une petite salade de jeunes pousses assaisonnée à l'huile d'olive pour apporter du croquant.

- Ajouter quelques œufs de saumon ou des zestes de citron sur le dessus pour une présentation digne d'un restaurant.