

Millefeuille de saumon aux épinards

CUISIMAGES

Réf :
1602

Type :
Terrine

Préparation :
30 min
Repos: 1 nuit

Cuisson :
15
secondes

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 8 personnes

- 400 g de saumon fumé
- 400 g de feuilles d'épinard
- 80 g de beurre
- 200 ml de crème liquide
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 citron
- Poivre du moulin

Sauce :

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 citron / poivre du moulin



Plongez les feuilles d'épinard pendant 15 secondes dans 1.5 l d'eau bouillante.

Egouttez les feuilles d'épinard et laissez les refroidir.



Coupez le saumon en 4 rectangles égaux. (Ces rectangles correspondent à la grandeur d'un moule à cake.)

Garnissez le fond du moule avec la première tranche.



Découpez les chutes de saumon en petits dés.

Dans un saladier et au bain marie, faites fondre doucement le beurre. Laissez refroidir.



Montez la crème en chantilly avec le beurre. (Il faut impérativement que la crème liquide soit froide, ainsi que le saladier – si ce n'est pas le cas, la crème se formera difficilement en chantilly)

Ajoutez les dés de saumon, poivrez et mélangez délicatement.

Dans le moule, ajoutez 3 cuillères à soupe de crème sur le saumon. Répartissez bien.



Poursuivez avec les épinards.

Recommencez 2 fois l'opération saumon/crème/épinard en terminant par le saumon. Recouvrez d'un film transparent et laissez refroidir une nuit dans le bas du réfrigérateur.

Démoulez sur le plat de service.



Conseils
Variante
Vins

Laissez impérativement une nuit dans le réfrigérateur.
Vous pouvez remplacer le saumon par de la truite.
Quincy