

# MILLE-FEUILLES AVOCAT/SAUMON



## Ingrédients pour 4 personnes

- ⊗ 500 g de saumon frais
- ⊗ 250g de fromage frais aux fines herbes
- ⊗ 1 avocat
- ⊗ 1 pomme verte granny smith
- ⊗ 2 citrons (le jus)
- ⊗ 1 échalote hachée
- ⊗ quelques feuilles de roquette
- ⊗ 8 tranches de pain de mie
- ⊗ quelques gouttes de vinaigre balsamique
- ⊗ sel, poivre

## Préparation

- ⊗ prélever 8 cercles dans les tranches de pain de mie
- ⊗ les faire griller dans un toasteur
- ⊗ couper le saumon en petits dés
- ⊗ le mélanger avec l'échalote hachée
- ⊗ ajouter le jus d'un citron, saler, poivrer
- ⊗ réserver au frais
- ⊗ éplucher l'avocat
- ⊗ détailler la chair en petits dés, les citronner
- ⊗ faire de même avec la pomme
- ⊗ mélanger avocat/pomme
- ⊗ poser un cercle en inox sur une assiette
- ⊗ mettre 1/4 du mélange avocat/pomme
- ⊗ recouvrir d'un toast
- ⊗ ajouter 1/4 de tartare de saumon
- ⊗ recouvrir d'un toast
- ⊗ tasser délicatement
- ⊗ recouvrir avec le fromage frais aux herbes
- ⊗ enlever délicatement le cercle
- ⊗ décorer les mille-feuilles avec de la roquette
- ⊗ ajouter quelques gouttes de vinaigre balsamique

Servir sans attendre