

MILLEFEUILLE AUX ASPERGES



Exemple de menu:

Millefeuille aux asperges

Tajine d'agneau aux abricots

Semoule

Crème au caramel

- Temps de préparation : 20 min + 1
heure de repos

- Temps de cuisson : 25 minutes

- Difficultés: 

- Coût: € € €

- Ustensiles à prévoir : 1 Planque de
four, 1 cuit vapeur, 1 pinceau à pâtis-
serie, 1mixeur, 1 bol, 1 saladier.

Ingrédients pour 4 personnes :

- ◇ 1 paquet de pâte filo
- ◇ 24 asperges vertes fraîches ou surgelées
- ◇ 2 tranches fines de saumon
- ◇ 10 cl de crème fraîche à 15%
- ◇ 10 g de beurre
- ◇ salade
- ◇ sel, poivre

Préchauffer le four à 180°.

Dérouler et découper les plaques de pâte filo en 12 rectangles de 15 x 8 cm.
Les badigeonner de beurre fondu.

Etaler les rectangles sur une plaque recouverte à four de papier sulfurisé.
Mettre au four pendant 10 à 15 minutes en surveillant. Le feuilletage doit
être légèrement doré et croustillant.

Laisser refroidir les feuilles.

Cuire les asperges à la vapeur ou dans de l'eau bouillante salée pendant 8 à
10 minutes. Les égoutter.

Couper les pointes et les réserver. Mixer les queues.

Battre la crème fraîche dans un saladier. Ajouter la purée d'asperge re-
froidie et mélanger. Assaisonner.

Mettre au frais pendant environ 1 heure.

Couper les tranches de saumon en 2.

Au moment de servir, poser un rectangle de pâte filo au centre de l'assiet-
te. Recouvrir de mousse d'asperge, disposer quelques pointes et un morceau
de saumon.