



ST JACQUES EN MILLEFEUILLE AU SAUMON FUME [6 PERSONNES]



8 belles noix de St jacques, 3 tranches de saumon fumé bio, 2 tranches extra fines de saumon cru, 1 jus de citron, aneth, 10cl de crème fleurette, 2cs d'huile d'olive, QS de vinaigre de riz, sel poivre, caviar de harengs fumés.

Pour chaque mille feuille il faut 2 rondelles de saumon fumé, 2 rondelles de St jacques et 1 de saumon cru. En mise en bouche, compter 1 mille feuille par personne, en entrée 2 ou 3 selon le menu !

Quelques heures avant le service : Emincer finement les St Jacques en rondelles les poser sur un plat. Les saler et les poivrer, les tamponner au pinceau avec le vinaigre de riz, parsemer d'aneth ciselée. Les recouvrir du mélange jus du 1/2 citron et huile d'olive et réserver au frais.

Découper à l'emporte pièce cannelé de la taille des rondelles de St jacques des cercles de saumon fumé et cru. Tamponner au vinaigre de riz, saler et poivrer le saumon cru.

La sauce : Délayer la crème avec un filet de jus de citron ajouter le caviar de harengs.

Le dressage poser 1 cercle de saumon fumé sur l'assiette de service, le recouvrir d'une rondelle de St jacques, puis d'une rondelle de saumon cru, à nouveau 1 St Jacques et terminer par le saumon cru décore d'un brin d'aneth et entourer d'un cordon de sauce au caviar de harengs.