

Millefeuille de mousse de saumon

Pour 4 personnes
5 minutes de préparation

Ingrédients

1 plaquette de saumon fumé de 4 tranches
150g de chèvre frais
Quelques brins de ciboulette
1 paquet de galettes apéritives (à remplacer par des feuilles de filo grillées)
Sel, poivre



Préparation

Placez le fromage et 3 tranches de saumon dans le mixeur et mixez jusqu'à obtenir une texture mousseuse. Salez, poivrez.

Ciselez la ciboulette, ajoutez à la mousse et mélangez à la fourchette.

Superposez les galettes et la mousse de saumon sur plusieurs couches et récupérez la dernière tranche de saumon pour décorer les millefeuilles.

Conseil

Si vous ne trouvez pas de galettes similaires, découper des ronds dans du papier filo à l'aide d'un emporte-pièce. Beurrez les ronds et parsemez avec l'épice de votre choix. Placer au four pendant une dizaine de minutes à 180°C.