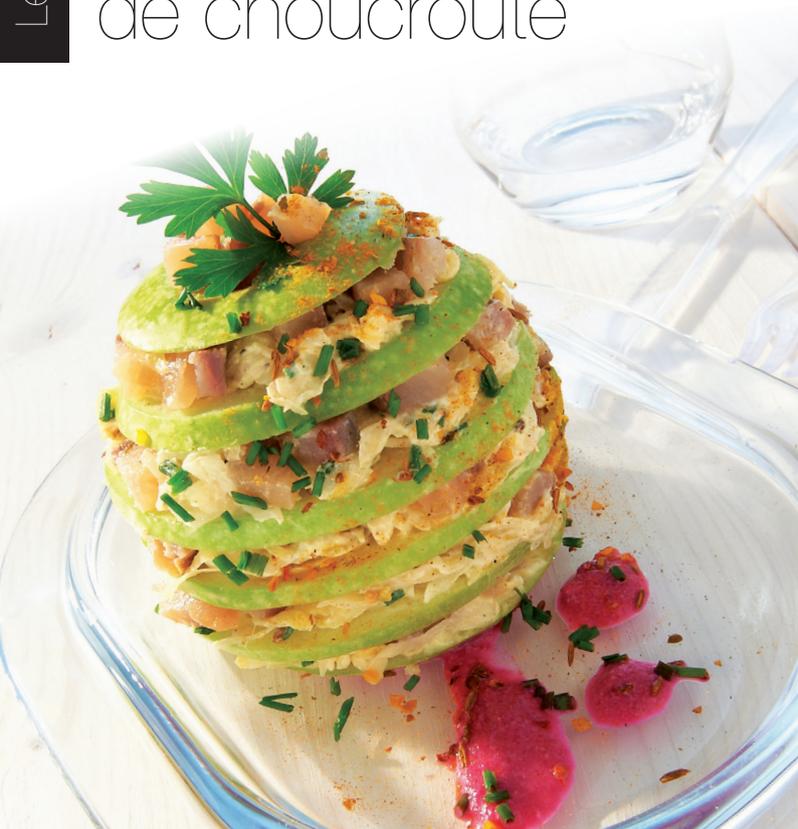


Mille feuille nordique de choucroute



Mille feuille nordique de choucroute

- 400 g de choucroute crue
- 150 g de poisson fumé (hareng, ou saumon, ou truite)
- 4 pommes acidulées type granny smith
- 1 botte de ciboulette
- 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 c. à café de crème de raifort
- 1 pointe de curry
- 1 petite betterave cuite
- 5 cl de crème liquide
- Sel, poivre

Préparation :

Pour Mille-feuille nordique de choucroute : Détaillez le poisson fumé en petits cubes. Ciselez finement la ciboulette, mélangez avec la crème fraîche, le raifort, le sel, le poivre, le curry et la choucroute. Lavez les pommes et coupez en rondelles, enlevez les pépins.

Montage du mille-feuille : Sur une rondelle de pomme, déposez une cuillère de choucroute, parsemez de quelques dés de poisson fumé, puis posez une rondelle de pomme. Posez à nouveau une cuillère de choucroute, et parsemez de quelques dés de poisson fumé, puis posez une rondelle de pomme. Répétez encore une fois.

Sauce betterave : Mixez la betterave avec la crème, ajoutez 2 c. à soupe d'eau et assaisonnez.

Touche finale : Dressez le mille-feuille au milieu de l'assiette, saupoudrez légèrement de curry et de ciboulette et ajoutez une cuillerée de sauce betterave.

Astuces pour Mille-feuille nordique de choucroute : Citronnez légèrement les tranches de pomme afin d'éviter leur oxydation. Choucruc : Toujours rincer à l'eau froide la choucroute crue dans un égouttoir et l'agiter dans un mouvement de va-et-vient pour la démêler à la main.

