

*Entrées froides aux produits de la mer*

# Tartare de truite saumonée en mille-feuille



**35 min** 30 min 5 min 0 264

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation du tartare

- 1 Préchauffer le four à 200°C(Th.6-7).
- 2 Faire bouillir une casserole d'eau pour monder la tomate. La plonger pendant une minute puis la faire tiédir dans un bol rempli d'eau et de glaçons.
- 3 Détailler les filets de truite en dés, réserver dans un cul de poule.
- 4 Eplucher et ciseler l'échalote. Réserver avec la truite.
- 5 Concasser grossièrement les câpres, les ajouter à la truite.
- 6 Couper les cornichons en quatre dans la longueur, les hacher grossièrement. Les ajouter dans le cul de poule.
- 7 Couper la tomate tiéde en quatre, l'épépiner, retirer la peau et tailler la chair en petits dés. Réserver avec la truite.
- 8 Ciseler finement la ciboulette, l'ajouter au cul de poule.
- 9 Couper un citron en deux et en presser une moitié. Réserver le jus.
- 10 Assaisonner de sel, de poivre et de tabasco et bien mélanger.
- 11 Ajouter enfin le jus de citron et un filet d'huile d'olive.

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour le tartare de truite saumonée

400 g **Truite(s)**  
1 **Echalote(s)**  
50 g **Cornichon**  
50 g **Câpres**  
1 **Tomate(s)**  
0.5 **Citron(s)**  
1 botte(s) **Ciboulette**  
3 trait **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
1 **Tabasco**

### Ingrédients pour les feuilles de brick

1 sachet(s) **Feuille(s) de  
brick**  
40 g **Beurre**

### Ingrédients pour le dressage

1 **Ciboulette**

Mélanger à nouveau.

1 Mâche

- 12 Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

## Étape 2

### Préparation du feuilletage

- 1 Détacher une feuille de brick de son papier, la reposer sur la feuille et la badigeonner au pinceau avec un mélange de beurre fondu et d'huile.
- 2 Déposer une deuxième feuille sur la première, bien la souder en chassant l'air, badigeonner à nouveau.
- 3 A l'aide d'un emporte pièce et d'un cutter, détailler des cercles dans les feuilles de brick.
- 4 Appuyer fort pour couper les deux épaisseurs de brick et le papier en dessous.
- 5 Retirer délicatement le surplus de pâte et détacher les cercles en gardant leur papier. Déposer les cercles sur une plaque de cuisson, papier au dessus.
- 6 Enfourner pendant quelques minutes, juste le temps de dorer.

## Étape 3

### Essuyage du feuilletage

- 1 Sortir les cercles de brick du four.
- 2 Retirer le papier des bricks, puis déposer les cercles sur du papier absorbant.
- 3 Poser une seconde feuille de papier absorbant au dessus des disques, appuyer délicatement sans casser les bricks.

## Étape 4

### Dressage

- 1 Sortir le tartare du réfrigérateur. Déposer un emporte-pièce sur l'assiette de dressage, le remplir de tartare en tassant.
- 2 Poser une paire de disques de brick, couvrir à nouveau de tartare.
- 3 Déposer à nouveau une paire de disques de bricks sur le tartare, saupoudrer le millefeuille et le plat de ciboulette ciselée. Décorer avec un peu de mâche.