



MILLEFEUILLE DE SARRASIN ET TARTARE DE CREVETTES AUX LEGUMES



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 10 mn (5 + 5)

Pour 4 personnes:

2 galettes au sarrasin

1 courgette

Une dizaine de champignons de Paris

1 échalote finement émincée

25 crevettes décortiquées

2 càs de ricotta

2 belles pincées de curcuma

Une grosse noisette de beurre

1 càc d'huile d'olive

Sel et poivre

-Avec un emporte-pièce de 8 mm de diamètre, couper 12 ronds dans les galettes de sarrasin et les mettre dans une poêle avec un peu de beurre pour qu'ils se dessèchent et croustillent. Les poser sur un papier absorbant et réserver.

-Parer et laver l'échalote, la courgette et les champignons avant de les tailler en duxelle (petits dés de 1 à 2 mm de côté). Chauffer doucement l'huile d'olive pour faire fondre l'échalote d'abord puis ajouter les autres légumes qui doivent rester un peu croquants. Saler et poivrer. Laisser refroidir et réserver.

-Décortiquer les crevettes, les hacher au couteau comme pour un tartare, en conserver 2 entières. Mélanger le "tartare" à la ricotta, ajouter le curcuma et saler si nécessaire. Réserver.

Finition:

-Dans un emporte-pièce de 7,5 cm de diamètre, poser un croustillant de sarrasin, le recouvrir d'une couche assez épaisse de duxelle de légumes. Remettre un nouveau croustillant et une couche de crevettes et terminer par un croustillant. Pousser doucement par le dessus pour démouler chaque millefeuille sur l'assiette de présentation.

-Couper les 2 crevettes restantes dans l'épaisseur et en déposer une moitié sur le dessus de chaque "gâteau".