



INGREDIENTS

- 400g de choucroute crue
 - 150g de poisson fumé (hareng, saumon, truite)
 - 4 pommes acidulées type granny smith
 - 1 botte de ciboulette
 - 4 c.à.s de crème de fraîche épaisse
 - 1 c.à.c de crème de raifort
 - 1 pointe de curry
 - 1 petite betterave cuite
 - 5cL de crème liquide
- Temps de préparation: 20 min
- 4 personnes

MILLE-FEUILLE NORDIQUE DE CHOUCROUTE

PRÉPARATION

- 01** Détailler le poisson fumé en petits cubes. Ciseler finement la ciboulette, mélanger avec la crème fraîche, le raifort, sel & poivre, le curry et la choucroute.
- 02** Laver les pommes et les couper en rondelles, enlever les pépins.
- 03** Montage du mille-feuille: sur une rondelle de pomme, déposer une cuillère de choucroute, parsemer de quelques dés de poisson fumé puis poser une rondelle de pomme. Renouveler l'opération 2 fois.
- 04** Sauce betterave: mixer la betterave avec la crème, ajouter 2 c.à.s d'eau et assaisonner.
- 05** Touche finale: dresser le mille-feuille au milieu de l'assiette, saupoudrer de curry et ciboulette avec une cuillère de sauce betterave