



2 salles  
160 couverts

*Les Pissenlits*  
27 bis rue des Ponts - Nancy  
DÉGUSTATEUR



**Préparation :**

Cuire les pommes de terre en robe des champs, les éplucher, les couper en rondelles de 5mm.

Faire réduire 30cl de crème d'un tiers, saler, poivrer, ajouter les feuilles de gélatine trempées dans de l'eau froide et 2cl de vinaigre. Tapisser le fond d'un moule à cake d'une tranche de saumon fumé, ajouter un peu de crème puis une couche de tranches de pommes de terre ainsi qu'un peu d'aneth haché. Renouveler cette opération sur toute la hauteur du moule. Laisser 12 heures au réfrigérateur.

Couper les feuilles de brik en losange. Les étaler sur une plaque, les badigeonner d'huile d'olive. Les passer au four pendant 7mn (thermostat 5).

**Finition :**

Démouler la terrine, couper 4 belles tranches, piquer 3 losanges de feuille de brik sur le côté.

Mélanger le reste de crème avec 1cl de vinaigre, saler, poivrer et ajouter un jus de citron ainsi que les œufs de saumon. Entourer le millefeuille d'un trait de sauce.

**Pour 4 personnes**

Ingrédients : 400g de saumon fumé, 50g d'œufs de saumon, 250g de pommes de terre rattes, 45cl de crème liquide, 2 feuilles de brik, 3cl de vinaigre Melfor, 2 feuilles de gélatine, 1/2 citron, 6 branches d'aneth, sel, poivre blanc du moulin.



Jean-Luc Mengin

Millefeuille de saumon fumé et pommes de terre