

Millefeuille salé sarrasin et araignée de mer

Ingrédients

Pour 3/4 personnes

3 galettes de sarrasin
Beurre demi-sel pour la cuisson
1 c.à.s de vinaigre blanc
200 g de chair d'araignée
20 g oignons
10 g roquette
Coriandre
Sel et poivre au goût

Pour la mayonnaise

1 c.à.s de moutarde
1 jaune d'oeuf
1 filet de vinaigre
10 cl d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparation

Commencez par réaliser une mayonnaise

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Mélangez le jaune d'œuf, un peu de sel, le poivre, la moutarde et le vinaigre.

Fouettez en versant peu à peu l'huile, la mayonnaise doit peu à peu épaissir.

Pour la préparation du millefeuille

Dans un saladier, mélangez la chair d'araignée préalablement émiettée, le zeste de citron, le jus de citron, les oignons émincés, la roquette et un peu de coriandre. Salez et poivrez à souhait.

Détaillez en rond vos galettes de sarrasin. Avec un peu de beurre, faites les cuire à la poêle 5 min de chaque côté. Vos galettes seront croustillantes !

Pour finir, dressez le mille-feuille en disposant une galette, puis la farce et ainsi de suite afin d'obtenir deux étages.

Vous pouvez râper quelques zestes de citron par-dessus le millefeuille en guise de décoration !

