

Millefeuille de lasagnes au Petit Billy et saumon fumé

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 Petit Billy et demi
8 feuilles de lasagnes fraîches
1 coeur de saumon fumé (n'en ayant pas trouvé à j'ai mis du saumon fumé en dés 2 paquets)
1 dl de crème fraîche
2 citrons verts (en prévoir 1 de plus pour la déco)
Des oeufs de saumon fumé
Huile d'olive
Sel et poivre

Cuire les feuilles de lasagnes à l'eau bouillante salée 4 à 5 mn, les plonger dans l'eau froide, les égoutter soigneusement, les mettre dans un plat creux et les arroser d'huile d'olive.

Détaillé le coeur de saumon fumé en lamelles ou en petits cubes. Fouetter la crème fraîche en chantilly. La mélanger délicatement au Petit Billy (j'ai d'abord bien mélangé le fromage pour qu'il soit plus souple et se mélange mieux à la crème).Râper les zestes des citrons verts et les incorporer à la préparation précédente, poivrer.

Découper dans les lasagnes des disques de pâte avec un emporte pièce de 8 cm de diamètre et en déposer 2 sur chaque assiette en les superposant. Mettre un cercle de 8 cm et répartir la moitié du Petit Billy par dessus. Recouvrir de 2 disques de pâte puis du saumon fumé, à nouveau de disques de pâte puis du mélange au Petit Billy restant. Terminer avec les oeufs de saumon au milieu sur le dessus et coiffer d'une fine tranche de citron vert..

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>