

Mille feuilles de crêpes chantilly et saumon fumé



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 5 mn

Pour 24 crêpes: (soit 6 millefeuilles)

Pour les crêpes:

250 g de ricotta

5 càs bombées de farine complète

2 œufs

20 cl de lait

Pour la garniture:

15 cl de crème fleurette

4 tranches de saumon fumé

1 càs bombée d'estragon ciselé (ou d'aneth ou de ciboulette)

Sel et poivre du moulin

La pâte à crêpes:

A fouet, mélanger la ricotta avec le farine, le œufs et le lait. Saler et poivrer.

La pâte doit être un peu moins fluide qu'une pâte à crêpes normale, rajouter un peu de farine ou de lait si nécessaire. Réserver.

La garniture:

Couper le saumon fumé en petites lanières. Réserver.

Au batteur, dans un bol bien froid, monter la crème (bien froide elle aussi) en chantilly assez ferme. Lorsqu'elle commence à bien prendre, ajouter une pincée de sel (pas trop, à cause du saumon) avant de terminer.

A l'aide d'une spatule ou même d'une cuillère, incorporer délicatement les morceaux de saumon et les herbes. Ajuster l'assaisonnement. Réserver.

Finition et dressage:

Dans une petite poêle anti-adhésive, à sec, faire cuire des petites crêpes d'environ 10 cm de diamètre. Les empiler pour qu'elles restent tièdes ou bien les poser sur une assiette posée sur une casserole d'eau bouillante.

A raison de 4 crêpes par personne, les garnir avec une couche généreuse de crème et terminer par une crêpe.

Décorer éventuellement avec un petit morceau de saumon restant.