



Millefeuille d'anguille fumée, pomme de terre et pomme verte

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 gr d'anguille fumée
- 250 gr de pommes de terre à chair ferme
- 2 pommes Granny Smith
- 35 cl de jus de pomme
- 30 gr de beurre
- Sel
- Poivre
- 2 cm de racine de raifort
- 5 c à s de mayonnaise
- Quelques feuilles de cerfeuil
- Quelques feuilles de menthe
- Un peu de persil
- 2 gr d'agar-agar en poudre
- Du jus de citron
- Quelques salicornes
- Vinaigre de framboise
- Piment d'Espelette

Préparation

1. Poêlez la pomme épluchée et coupée en fines tranches dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient moelleuses mais sans les colorer ;
2. Coupez les pommes de terre en lamelles et cuisez-les dans de l'eau

salée ;

3. Coupez l'anguille fumée de la taille de l'emporte-pièces et faites de même avec les pommes de terre et les pommes une fois cuites et refroidies ;
4. Faites chauffer le jus de pomme et ajouter l'agar-agar. Portez à ébullition et laissez refroidir ;
5. Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, remplissez les emporte-pièces en alternant :
 - Une couche d'anguille
 - Une couche de pdt
 - Une couche d'anguille
 - Une couche de pommes

Répétez l'opération deux fois en tassant et en terminant par une couche d'anguille

6. Versez la gelée de jus de pomme-agar-agar par-dessus et réservez 1 heure dans le réfrigérateur ;
7. Enlevez le bois de la salicorne et faites-la blanchir 30 secondes dans de l'eau bouillante ;
8. Mélangez la mayonnaise avec du raifort râpé, un trait de vinaigre de framboise, les herbes ciselées et un peu de piment d'Espelette.
9. Coupez une demi-pomme avec la peau en julienne et arrosez d'un peu de jus de citron.

Dressage

1. Démoulez les emporte-pièces et coupez le montage aux anguilles en deux ;
2. Lustrez le millefeuille avec le reste de gelée refroidie (sur une grille pour récupérer le surplus) ;
3. Garnissez avec quelques salicornes et lamelles de pomme crue ;
4. Terminez avec quelques gouttes de mayonnaise au raifort formées à la douille.

