

## Le millefeuille de saumon au basilic

(les quantités s'entendent pour 4 - 5 personnes)

500 g de pâte feuilletée (le chef du Lyrique la prépare lui-même mais vous pouvez vous simplifier la tâche en utilisant de la pâte toute prête achetée dans le commerce)

500 g de chair de saumon

8,5 dl de crème fraîche

2 1/2 dl de vin blanc

2 1/2 dl de vermouth sec (Noilly Prat)

1/2 l de fumet de poissons

1 citron

50 g de beurre

30 g de basilic

sel, poivre, poivre de Cayenne

glace pilée, gros sel

## La mousse de saumon

Passer la chair de saumon au mixer puis au tamis pour en éliminer les arêtes. Garnir le fond d'un grand saladier avec de la glace pilée et du gros sel, placer par-dessus un saladier plus petit contenant la chair de poisson. Incorporer petit à petit 3,5 dl de crème fraîche bien froide en remuant continuellement pour donner à la masse une consistance moelleuse. Assaisonner de sel, de poivre et de poivre de Cayenne. Préparer deux bandes de pâte feuilletée. En étendre une sur une plaque à gâteaux, placer la mousse de saumon par-dessus et recouvrir avec l'autre bande de pâte. Fermer le feuilleté en le collant à l'œuf. Glisser au four à 220 degrés durant 20 à 30 minutes (jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée).

## La sauce

Réduire à sec le vin blanc, le vermouth et le fumet de poissons, puis mouiller avec 1/2 litre de crème fraîche. Amener à ébullition et laisser à nouveau réduire un peu, avant d'assaisonner (sel, poivre, jus de citron). Mélanger 25 g de basilic avec du beurre et ajouter délicatement cette masse à la sauce. Garnir avec le reste de basilic haché fin et un peu de crème fouettée (facultatif).

Servir le feuilleté en tranches entourées de sauce et accompagnées d'une jardinière de légumes (ou d'épinards) et de riz.

On peut remplacer la sauce par des épinards en branches à la crème.

\* et jus de citron  
1 blanc d'œuf battu en neige

