

Mille feuille de truite fumée à l'orange

Pour 4 personnes

3 feuilles de brick

Huile de sésame

1 cuil à soupe de graines de sésame

5 gousses de cardamome

1 cuil à café de poudre de gingembre

2 oranges

100g de truite fumée

Vinaigrette

1 cuil à soupe d'huile de sésame

1 cuil à café de jus d'orange

1 cuil à café de vinaigre de mangue

1 cuil à café de moutarde à la mangue et aux épices thaï (Maille)

Préchauffez le four à 180°C.

A l'aide d'un emporte pièce de 8 cm de diamètre, découpez 24 disques dans vos feuilles de brick, déposez-les sur des plaque de four recouverte de papier cuisson puis badigeonnez-les d'huile de sésame à l'aide d'un pinceau. A l'aide d'une râpe, râpez le zeste d'une orange sur les disques de feuille de brick puis enfournez-les à 180°C pour 5 minutes, laissez refroidir.

Pelez les oranges à vif et taillez des suprêmes, coupez-les en petits morceaux et mettez-les dans un bol.

Ecrasez les gousses de cardamome, récupérez les graines noires, écrasez-les à leur tour et ajoutez-les aux morceaux d'orange, ajoutez la poudre de gingembre et mélangez le tout, réservez.

Coupez les tranches de truite fumée en petits morceaux, faites torrifier les graines de sésame quelques minutes dans une poêle à sec puis mélangez-les aux morceaux de truite, réservez.

Préparez la vinaigrette: mélangez tout les ingrédients (pour le jus d'orange, prélevez-les dans le bol contenant les suprêmes et les épices).

Montage (à l'assiette et au dernier moment): déposez 2 disques de feuilles de brick l'un sur l'autre, déposez une part de suprêmes d'orange aux épice dessus, recouvrez-les par 2 feuilles de brick, ajoutez la truite fumée et fermez le mille-feuilles par deux feuilles de brick. Déposez quelque morceau de truite fumée s'il vous en reste.

Déposez une poignée de mélange de jeune pousses (ou autre mélange de salade) dans l'assiette, arrosez d'une cuil à café de vinaigrette et bon appétit.