



Gâteau croquant de saumon fumé



1 sachet de feuilles de brick, 8 tranches de saumon fumé, $\frac{1}{2}$ échalote ciselée, ou mieux des cives chinoises, aneth haché, 15cl de crème fleurette à chantilly, jus de citron, 6 huîtres, 5cl d'huile de pépins de raisins, beurre fondu.

Découper à l'emporte pièce 16 cercles de saumon de 6cm de diamètre, hacher les chutes, les incorporer avec les échalotes et l'aneth à la crème fouettée. Assaisonner, ajouter qq. gouttes de citron, réserver au frais.

Déposer une feuille de brick sur son papier que l'on aura pris soin de **décoller**. L'enduire au pinceau de beurre fondu, la recouvrir d'une 2eme feuille, la beurrer aussi, placer un emporte-pièce lisse de 6cm et découper rapidement au cutter une dizaine de cercles.

Les poser **retournés** sur la plaque téfal, **en conservant le papier sur le dessus**. Blondir qq mn à 180°, conserver dans une boîte hermétique sur du sopalin.

Ouvrir les huîtres, les mixer avec la moitié de leur eau, 5cl d'huile de pépins de raisins et qq gouttes de citron. Emulsionner 2mn, poivrer. Dresser 1 tuile recouverte d'un rond de saumon + 1cs de farce + tuile + saumon + farce.

Terminer par une tuile. Décorer d'un brin d'aneth et entourer de la vinaigrette d'huîtres.

Les cercles croustillants peuvent se réaliser plusieurs jours à l'avance