

Millefeuilles de saumon, duxelles de polypore des brebis

Recette du chef Igor Brotto de l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec

4 portions

40 g échalotes ciselées
300 g polypore des brebis frais, haché très finement
30 ml vin blanc sec
Sel et poivre, au goût
300 g saumon frais en filet
4 feuilles de pâte phyllo



- Préparer d'abord la duxelles : dans un sautoir, faire revenir l'échalote. Ajouter ensuite les champignons hachés et faire revenir à feu vif, tout en mélangeant, pour évaporer l'humidité relâchée.
- Arroser de vin blanc, assaisonner et réduire à sec. Réserver.
- Trancher le filet de saumon à 2 mm d'épaisseur, contre le sens des lamelles (contraire au sens de coupe traditionnelle), de façon à obtenir 12 tranches rectangulaires.
- Déposer une feuille de pâte phyllo sur le plan de travail et badigeonner légèrement de beurre fondu.
- Déposer dans la partie basse de la feuille une tranche de saumon. Avec une spatule, déposer ensuite une petite quantité de duxelles de champignons sur le saumon et l'abaisser avec la spatule de façon à obtenir une couche uniforme d'environ 2 mm.
- Déposer une autre tranche de saumon sur la duxelles et procéder de la même façon jusqu'à l'obtention de 3 étages.
- Rouler le tout dans la feuille de pâte phyllo en prenant soin de replier les bords et répéter l'opération pour les 3 autres feuilles de pâte phyllo.
- Cuire les millefeuilles au four à 225°C (435°F) pendant environ 8 minutes.
- Servir accompagné d'une salade de jeunes pousses.

Note : Cette recette peut se réaliser avec des polypores de brebis séchés, il faudra alors réduire la quantité à environ 100 g et les réhydrater avant l'usage.

