Mille-feuille de courgette à la **Crème de sardine**





2-4 personnes | 25 min préparation | Aucune cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 120 g de Crème de sardine au whisky la belle-iloise
1 gousse d'ail hachée
1 cuillère à café de persil haché
1 petite courgette
2 cuillères à soupe de purée de pomme de terre en sachet
2 rondelles de citron jaune
1 pincée de poivre
3 pincées de sel
3 cuillères à soupe d'eau
Quelques baies roses pour la déco

Les étapes

1- Mélanger dans un saladier l'ail, le persil, la purée de pomme de terre, le sel, le poivre et la crème de sardine
2- Ajouter ensuite 3 cuillères à soupe d'eau, mélanger et laisser épaissir au réfrigérateur
3- Pendant ce temps, faire de fines lamelles de courgette dans le sens de la longueur avec un rasoir à légumes (ou à défaut un couteau économe)
4- Plonger ces lamelles dans de l'eau bouillante salée pendant 30 secondes
5- Puis dans l'eau bien froide pour arrêter la cuisson
6- Les égoutter sur du papier absorbant
7- Prendre une cuillère à café de mélange, le déposer sur un bout de la lamelle de courgette et l'enrouler
8- Positionner chaque effeuillade sur la tranche et la décorer avec un tout petit bout de citron sans peau et 2 à 3 baies roses

9- Garder au frais jusqu’au service