



## MILLEFEUILLE AUX GERMES DE LUZERNE ET PIMENT D'ESPELETTE D'APRES DAMIEN THURIES



**Les tuiles :** Mélanger 90g de farine avec un oeuf. Ajouter 50g de vin blanc, sel et poivre.

Chauffer fortement à sec une poêle, étaler à l'aide d'un pinceau des rectangles de pâte. Saupoudrer de germes de luzerne et de piment d'Espelette, passer quelques secondes sous le grill. Il faut compter 3 tuiles par personne.

**Les bandes de courgettes:** Détailler 3 bandes de vert de courgettes par personne, les plonger à peine 30s dans de l'eau bouillante salée, les refroidir dans de l'eau glacée pour conserver la couleur puis les réchauffer 2mn au four avec un peu d'huile d'olive.

Assaisonner.

**Le poisson :** Détailler le poisson choisi en rectangles de la taille des tuiles. Cuire 5mn au four avec un peu d'huile d'olive, ou faire un aller retour à la poêle pour le garder mi cuit. Ou cuire 5mn au four à 130° 4 filets de maquereaux.

**Le dressage :** Sur les assiettes dresser 3 bandes de vert de courgettes, poser le poisson dessus et recouvrir de 3 tuiles. Saler au sel de Maldon et arroser d'un filet d'huile de noix.