

Mille-feuille saumon

4 pers | 15 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 200 g de saumon fumé
- 200 g de ricotta
- 1 c. à s. de mascarpone
- 1 concombre
- Ciboulette
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier mélanger la ricotta et le mascarpone, saler, poivrer et ajouter la ciboulette.

Etape 2

Nettoyer le concombre et le couper. Réserver.

Etape 3

Recouvrir le fond d'une terrine avec un film alimentaire et placer une couche de tranche de saumon au fond.

Etape 4

Recouvrir avec une couche de mélange ricotta-mascarpone puis une couche de concombre. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer par une couche de saumon fumé. Placer au frais pendant 1 heure.

Etape 5

Démouler et découper des tranches pour former des mille-feuilles.