

# les recettes d'Alice

## Millefeuille de pain d'épice au saumon fumé



### Ingrédients

1 petit pain d'épice non tranché  
3 c à s d'huile d'olive  
4 tranches de saumon fumé  
2 citrons  
25 cl de crème liquide aneth

### Matériel nécessaire

1 couteau à pain

### Préparation et réalisation

1- Zester un citron, puis presser les deux. Mélanger le jus de citron avec l'huile, assaisonner.  
2- Couper le saumon en lanières et les arroser du mélange précédent, filmer et mettre au froid 1 heure.  
3- Couper 8 fines tranches de pain d'épice avec un couteau à pain.  
4- Dans une poêle faire chauffer le beurre et faire colorer rapidement les tranches de pain d'épice.  
5- Monter la crème en chantilly et ajouter de l'aneth ciselée et un filet de jus de citron.

### Conseils et astuces

Dresser les assiettes en commençant par une tranche de pain d'épice, du saumon, une cuillère de crème, et finir avec une autre tranche de pain.

Alice Délice

