

## Millefeuille de Crabe & Pomme au Saumon Fumé

**Ingrédients :** Pour 6 personnes

- 300 g de saumon fumé
- 2 à 3 pommes suivant grosseur (Granny Smith)
- 360 g de chair de crabe
- 12 tomates cerise
- 1 citron
- 3 à 4 cuillerées à soupe de mayonnaise
- 100 g de fromage blanc
- 1 branche d'aneth
- 1 bouquet de ciboulette
- sel et poivre de moulin
- quelques feuilles de roquette



**Préparation :**

- Peler les pommes, retirer le cœur avec un vide pomme, les couper en tranches puis en julienne. Arrosez-les du jus du citron.
- Laver, sécher et ciseler les herbes.
- Décortiquer et retirer le cartilage du crabe, puis effilochez la chair. Mettre la chair dans un saladier, avec la julienne de pomme, les 2/3 des herbes, ajouter la mayonnaise, le fromage blanc, saler, poivrer et mélanger.
- Couper 18 disques de saumon à l'aide d'un découpoir de 6 à 8 mm de diamètre.
- Monter les millefeuilles sur assiette : Poser un disque de saumon dans l'emporte-pièce, le recouvrir de la préparation au crabe, monter à nouveau un étage de la sorte, puis terminer par un disque de saumon.
- Parsemer du reste des herbes.
- Décorer avec la roquette et les tomates coupées en deux.
- Servir frais.