



[www.naudin-ferrand.com](http://www.naudin-ferrand.com)

## Millefeuille aubergine – saumon fumé et crème de poivron

Pour 6 personnes

21.08.2012 – Marie Naudin

*Bellis perennis*  
*Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune - blanc*

Marie Naudin propose ici un de ses plats  
fétiches,

pour ceux qui ont un peu de patience !

Les préparations se font la veille car  
cette recette se sert bien froide...



### Ingrédients

Pour les millefeuilles :	Pour la guacamole	Pour la crème de poivron :
3 grosses aubergines huile d'olive échalote bouillon de volaille saumon fumé Guacamole	1 avocat bien mur 1 échalote hachée (j'utilise des échalotes hachées congelées, ça va très bien pour ça !) un peu de cumin en poudre un peu de cannelle en poudre Un peu de paprika en poudre sel et poivre Jus de citron Huile d'olive	2 poivrons rouges 2 poivrons jaunes 1 gros oignons 3 gousses d'ail 1 bouquet garni 1 litre 1/2 de bouillon de volaille 3 cuillères à soupe de riz (basmati ou thai) 1 pot de mascarpone de 250 g 1 pointe de piment d'espelette.

Préparation de la guacamole : peut se faire au moment du montage, juste avant de servir  
Eplucher l'avocat, retirer le noyau, couper grossièrement.  
Mettre tous les ingrédients dans un robot jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.  
Goutter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

### Préparation de la crème de poivron :

Hacher le gros oignon et les gousses d'ail et le faire fondre dans de l'huile d'olive, ajouter les poivrons coupés en cube (je les pèle avant, mais si vous avez un bon blender, ce n'est pas nécessaire !!!)  
Les faire revenir 5 à 10 min puis ajouter le bouillon de volaille et le bouquet garnis.  
A l'ébullition, ajouter le riz et cuire jusqu'à ce que le riz soit fondant.  
Retirer le bouquet garnis, passer la préparation au blender avec la mascarpone et mixer jusqu'à une consistance homogène et crémeuse.  
Ajouter une pointe de piment d'espelette.  
Réserver au frais jusqu'au lendemain.

#### Préparation des aubergines :

Couper de belles tranches d'Aubergine, d'un bon centimètre d'épaisseur.

Les poser côte à côte sur le lèche frite et les badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

Les retourner et huiler les autres faces.

Les faire dorer au four environ 1 quart d'heure.

Hacher les échalotes et les disperser sur les tranches d'aubergine puis recouvrir avec le bouillon de volaille. Faire confire le tout au four à 150 ° pendant ½ h à 1 h.

Sortir du four, récupérer les tranches d'aubergines débarrassées de l'échalote et les mettre dans une boîte allant au frigo. Ne pas les empiler, mettre un film alimentaire entre chaque couche d'aubergine pour les récupérer plus facilement.

#### Montage des millefeuilles :

Vous pouvez monter les millefeuilles sur un plateau, plus facile pour les servir après.

Mettre une tranche d'aubergine, une petite cuillère de guacamole puis un morceau de saumon fumé (pour que cela soit plus joli, vous pouvez le découper avec un emporte pièce...)

Puis une tranche d'aubergine...

Je fais en général 3 couches.

#### Dressage des assiettes :

Dans des assiettes creuses, disposer un millefeuille au milieu puis mettre une louche de crème de poivron autour. Mettre quelques graines germées sur le millefeuille et un peu de paprika sur la crème de poivron ou un peu de crème de balsamique.

#### Accompagnement :

Un Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune blanc,  
**Bellis perennis** (version baroque)  
en particulier,

s'harmonisera parfaitement avec ce plat  
goûteux et relativement riche :

la vivacité du vin contre-balancera  
l'onctuosité de l'aubergine combinée à la  
mascarpone,

sa minéralité s'accordera au côté  
empireumatique du saumon fumé...

