



## MILLE FEUILLE CHOU DE MILAN ET SAUMON EN DÔME

### Ingrédients pour 6 personnes

- 1 chou de Milan
- 1 filet de saumon entier
- 100 gr de parmesan râpé
- 1 botte de ciboulette
- 1 litre de crème liquide
- 1 litre de bouillon de légumes
- 1 oignon rouge
- 50 gr de beurre
- 1 branche d'estragon
- 1 gousse d'ail
- 1 siphon et 3 cartouches à siphon



### Progression

Effeuille le chou et pocher les feuilles au court-bouillon une à une pendant 1 minute environ.

Faire fondre le beurre avec une gousse d'ail et l'estragon. Retirer du feu et laisser tiédir quelques instants.

Dans un cul de poule chemisé d'un film alimentaire en fond, déposer les feuilles de chou sur toute la surface, puis commencer à monter les mille feuilles en alternant le chou et le saumon. À l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonner de beurre infusé chaque feuille de chou pendant le montage du dôme.

Renouveler l'opération en pressant bien les éléments jusqu'en haut du cul de poule.

Terminer le montage avec une dernière feuille de chou, puis filmer hermétiquement le cul de poule et enfourner dans le four vapeur pour 20 minutes.

Démouler, puis couper des arts comme un gâteau.

### Dressage

Disposer une part au centre de l'assiette en la couchant sur le côté.

Faire tiédir la crème et y ajouter le parmesan. Une fois la crème bien lisse, rectifier l'assaisonnement et mettre dans le siphon avec 2 cartouches.

À la dernière minute, mettre l'équivalent d'une grosse cuillère à soupe de crème au siphon parsemée de ciboulette ciselée et servir immédiatement.



**Chef Nicolas BRENELIERE**  
***Le Paradis Latin***  
*28 rue du Cardinal Lemoine*  
*75005 Paris*