

## Mille-Feuilles de Crabe au Saumon Fumé

Ingrédients pour 4 personnes :

- . 8 tranches de saumon fumé
- . 2 tourteaux ( ou 2 btes de crabe)
- . 2 échalotes
- . 6 brins de persil
- . 6 brins de ciboulette
- . 6 tiges de basilic
- . Huile d'olive
- . poivre

Etaler les tranches de saumon fumé sur une planche et découper 12 cercles à l'aide d'un emporte pièce ou d'un cercle à mousse de diamètre 8 cm. Si vous ne possédez pas de cercle, faites avec une boîte en fer (de thon ou de crabe) que vous ouvrirez des deux cotés.

Récupérer les chutes et les hacher finement au couteau.

Eplucher et hacher les échalotes, hacher le persil, le basilic et la ciboulette.

Egoutter la chair de crabes et l'effiloche dans un récipient.

Ajouter les échalotes et les herbes hachées.

Ajouter 2 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive (selon votre goût) et poivrer.

Pour chaque mille-feuilles, placer le cercle à mousse au milieu de chaque assiette de service et déposer dans le fond une tranche de saumon fumé.

Recouvrir à mi-hauteur de chair de crabe.

Disposer une seconde tranche de saumon fumé et à nouveau la chair de crabe jusqu'à hauteur du cercle inox.

Retirer le cercle délicatement.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir. Décorer de brin de persil ou de ciboulette.