



Gâteau Mille-crêpes salé, sauce Arrabiata et tagliatelles de légumes



40 min
Modérée

Pour 6 personnes

Mille-crêpes ⁽¹⁾

- 10 Crêpes traditionnelles non sucrées (7151)
- 250g de Cream cheese
- 100mL de crème liquide
- 8 tranches de saumon fumé
- 1 Citron vert

Tagliatelles de légumes ⁽²⁾

- 2 Courgettes
- 1 Aubergine
- 30mL d'huile d'olive

Dressage ⁽³⁾

- 100g de sauce Arrabiata
- 1 Citron vert
- 1 botte d'aneth

⁽¹⁾ Mille-crêpes

- Mélanger le cream cheese et la crème liquide. Assaisonner à l'aide du jus d'un citron vert, sel et poivre.
- Procéder au montage en alternant cream cheese et saumon fumé, superposer précisément chaque étage.
- Laisser reposer au moins 30 minutes au frais avant utilisation, puis découper des parts.

⁽²⁾ Tagliatelles de légumes

- A l'aide d'une mandoline, tailler de fines tranches de courgette et aubergine.
- Cuire séparément à feu doux, pendant 5 minutes, sans coloration les légumes et enfin assaisonner sel et poivre.

⁽³⁾ Dressage

- Dresser au pinceau un rond de sauce Arrabiata.
- Déposer une portion de mille-crêpes puis les tagliatelles en rouleaux.
- Zester un citron vert sur le mille-crêpes, et décorer de quelques pluches d'aneth



www.lemondedescrepes.com