

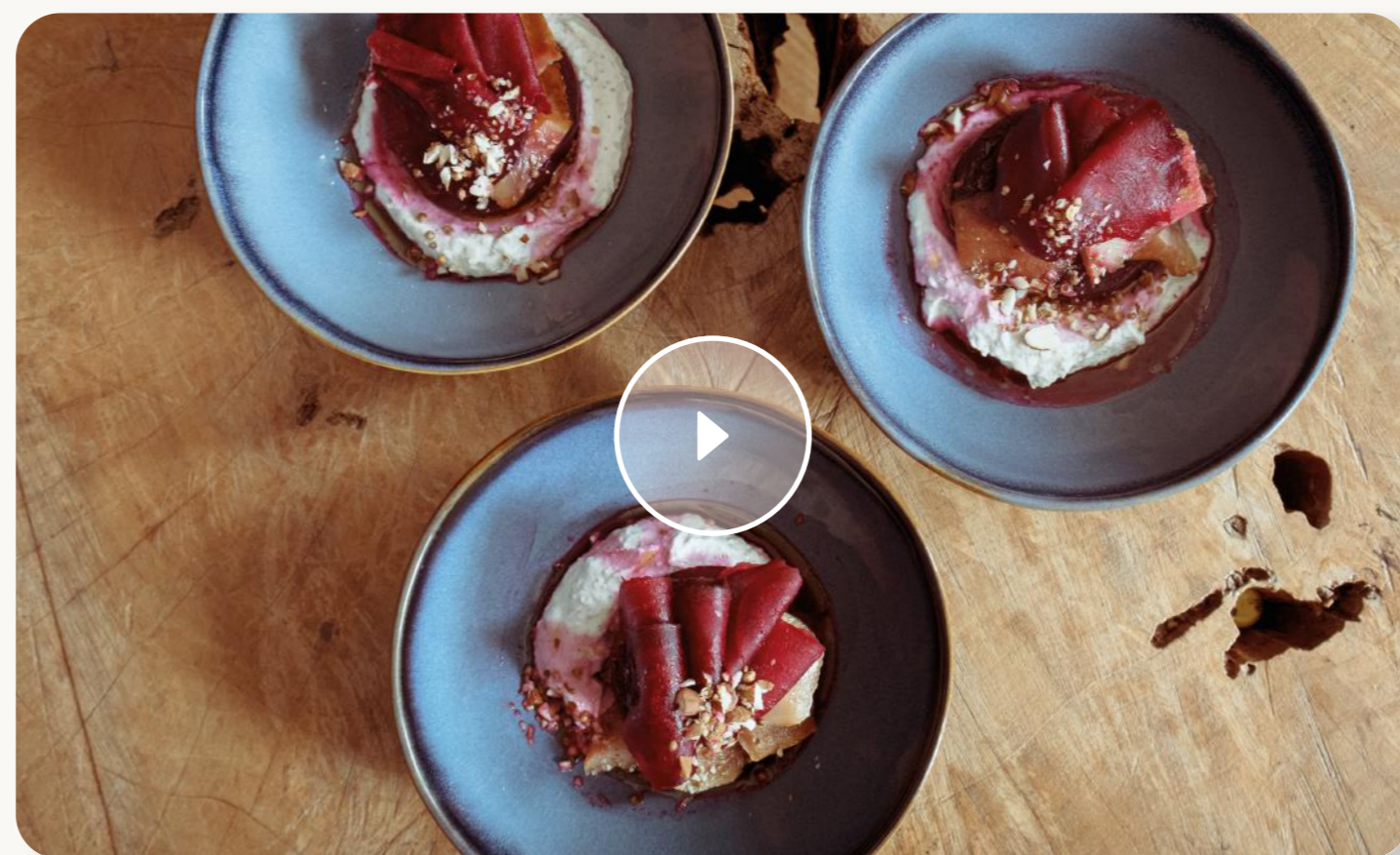
# Les millefeuille nordique

Sarah Mainguy

4  
PERSONNES

45  
MINUTES

500g Amandes non mondées  
400g Hareng fumé  
6p Betterave  
10g Carvi  
200g Yaourt grec  
Pousse de betterave



Betterave



Amandes



Yaourt grec

ACHETER  
LES INGRÉDIENTS

## Crème aigre d'amandes grillées

Torréfier les graines d'amandes au four à 190° pendant 10min. Et mixer jusqu'à avoir une pâte lisse, ajouter le carvi en poudre, sel et huile neutre.

Mélanger cette pâte avec le yaourt grec.

## Hareng fumé

Couper le hareng fumé en tranches, en biseaux.

## Betterave tranchée

Cuire la betterave dans de l'aluminium avec sel, huile d'olive et thym au four à 190° pendant 45min. Si la peau ne se décolle pas, cela veut dire que la betterave n'est pas assez cuite.

Couper des tranches fines.

## Sauce betterave

Centrifuger les betteraves ou mixer puis presser pour récupérer le jus des betteraves.

Chauffer le jus avec les épices.

Passer au chinois et lier avec la Maïzena.

## Sel d'amandes grillées

Avec une petite partie des amandes grillées, mixer juste pour les concasser rapidement avec de la fleur de sel et des graines de carvi.

Dresser comme un millefeuille.