



À feu doux

« Millefeuille croustillant de sandre et rhubarbe »

pour 4 personnes

Compote de rhubarbe

300g de rhubarbe/20g de sucre/5cl de vinaigre/huile d'olive/sel, poivre

A préparer de préférence la veille. Eplucher puis couper en petits dés la rhubarbe. Préparer un petit caramel, le déglacer avec le vinaigre. Ajouter la rhubarbe. Laisser compoter, assaisonner et ajouter un filet d'huile d'olive. Réserver au frais.

Légumes

1 échalote/12 tomates cerises/fèves fraîches ou petits pois/20 petits oignons grelots

Faire suer une échalote hâchée sans coloration. Ajouter les petits oignons. Laisser cuire à couvert 10 minutes puis ajouter les fèves et les tomates. Cuire 5 minutes.

Millefeuille

4 feuilles de brick/350g de filet de sandre (épais)/ciboulette

Huiler, découper les feuilles de brick en triangle, les cuire au four. Découper le sandre en 12 tranches, les poêler. Monter le feuilleté, répartir la compote de rhubarbe et les petits légumes autour. Décorer avec un peu de ciboulette hâchée.

Servir avec un vin d'alsace jeune et fruité type Pinot blanc ou Edelzwicker.

Bon appétit !

Recette proposée par :

**Jean-Marc Beati
Le Calmosien**

37, rue d'Epinal
88390 Chaumousey
Tel: 03.29.66.80.77