

MILLEFEUILLE AU PICODON ET NAVETS

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes



Ingrédients

4 picodons secs
3 navets
3 oignons rouges
3 feuilles de pâte filo
1 branche de romarin
30 g beurre fondu
Sel - Poivre

Sortir les picodons du frigo la veille.

Eplucher et tailler en rondelles épaisses les navets et les oignons.

Faire cuire les rondelles de navets 10 mn à l'eau bouillante salée, les égoutter. Faire revenir les rondelles d'oignons et de navets, à la poêle avec du beurre, du sel, du poivre et le romarin effeuillé, pendant 3 à 4 mn de chaque côté.

Couper les picodons en deux dans le sens de l'épaisseur. Tailler 20 ronds de pâte filo de 6 cm de diamètre et 24 de 9 cm de diamètre.

Les badigeonner tous, de beurre fondu. Sur une plaque à four chemisée de papier cuisson.

Montage

Poser 6 ronds (de 9 cm de diamètre) de pâte filo en tas, ajouter successivement, une rondelle de navet, un rond de filo (de 6 cm de diamètre), une rondelle d'oignon, un rond de filo, une tranche de picodon, un rond de filo, une rondelle de navet, un rond de filo, une rondelle d'oignon, un rond de filo et pour terminer, une tranche de picodon croute vers le haut.

Maintenir, l'ensemble avec une mini brochette en bois. Répéter l'opération 3 pour les 3 autres portions. Puis passer au grill, 4 à 5 minutes en surveillant bien. Servir bien chaud.

Astuce : vous pouvez remplacer les navets par des lamelles de pommes, en les faisant préalablement rissoler avec un peu de beurre à la poêle avant de les monter avec les picodons et la pâte filo. Et finir avec un trait de miel pour ceux qui apprécient les saveurs sucrées salées.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel