

# Mille-feuille de courgette à la **crème de sardine**



2-4 personnes

25 min préparation

Aucune cuisson

## Les ingrédients

**2 boîtes de 120 g** de crème de sardine au whisky la belle-iloise  
**1 gousse** d'ail hachée  
**1 cuillère à café** de persil haché  
**1 petite** courgette  
**2 cuillères à soupe** de purée de pomme de terre en sachet  
**2 rondelles** de citron jaune  
**1 pincée** de poivre  
**3 pincées** de sel  
**3 cuillères à soupe** d'eau  
Quelques baies roses pour la déco

## Les étapes

- 1- Mélanger dans un saladier l'ail, le persil, la purée de pomme de terre, le sel, le poivre et la crème de sardine
- 2- Ajouter ensuite 3 cuillères à soupe d'eau, mélanger et laisser épaissir au réfrigérateur
- 3- Pendant ce temps, faire de fines lamelles de courgette dans le sens de la longueur avec un rasoir à légumes (ou à défaut un couteau économe)
- 4- Plonger ces lamelles dans de l'eau bouillante salée pendant 30 secondes
- 5- Puis dans l'eau bien froide pour arrêter la cuisson
- 6- Les égoutter sur du papier absorbant
- 7- Prendre une cuillère à café de mélange, le déposer sur un bout de la lamelle de courgette et l'enrouler
- 8- Positionner chaque effeuillade sur la tranche et la décorer avec un tout petit bout de citron sans peau et 2 à 3 baies roses

9- Garder au frais jusqu'au service