

recette salée

MILLEFEUILLE DE LÉGUMES ET PATATE DOUCE

🕒 20 minutes

🕒 25 + 6 minutes

👥 4 à 6 personnes

Ingredients

6 feuilles de brick
400 g de patate douce (soit une belle patate douce)
200 g de chou romanesco
150 g de chèvre bleu (ou autre fromage)
2 oignons frais
Huile d'olive
Une pincée d'origan séché
Sel et poivre, au goût

Préparation

Nettoyer la patate douce à l'eau claire. Bien la sécher, et la détailler en petits cubes.

Retirer les feuilles du chou. Récupérer l'équivalent de 200 grammes de pointes de chou. Bien les nettoyer et les couper grossièrement pour obtenir des morceaux de la même taille que les cubes de patate douce.

Cuire le chou et la patate douce à la vapeur durant 20 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, faire chauffer une à deux cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle. Y faire revenir les oignons frais préalablement émincés durant 3 - 4 minutes sur feu doux. Ajouter ensuite la patate douce et le chou. Faire revenir durant une dizaine de minutes.

Pendant ce temps-là, préchauffer le four à 180 degrés. Sortir les feuilles de brick du frigo et les déposer, ouvertes, sur une planche à découper. Couper les feuilles en rectangle de +/- 6 cm de long sur 4 cm de large. Essayer d'obtenir un nombre total divisible par 3 (12 rectangles vous permettront d'obtenir 3 millefeuilles). Les badigeonner ensuite d'huile d'olive des deux côtés. Déposer chaque rectangle sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner pour 6 minutes. Les feuilles devraient vite dorer et durcir : si c'est le cas, elles sont prêtes !

Découper le chèvre bleu en dés. Dans un saladier, mélanger la patate douce et le chou romanesco avec le fromage. Saler, poivrer, ajouter l'origan séché.

Au moment de servir, monter les millefeuilles : déposer un rectangle de feuille de brick, le recouvrir d'une couche de patate douce-chou-fromage. Recommencer l'opération une fois, avant de finir de monter le millefeuille en plaçant une feuille de brick sur le dessus.

Décorer éventuellement de figes fraîches ou de quelques branches d'origan frais. Déguster bien chaud en entrée d'un menu festif.

