

Salers, viande de Grisons et truffe en mille-feuilles



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

3 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Salers](#) AOP : 200g

carotte jaune

viande des grisons : 100g

feuilles de brick

2 cs d'huile d'olive

1 truffe

Préparation

1. Lavez et épluchez les carottes coupez-les en fines tranches.
2. Dans une sauteuse, faites chauffer deux cuill à soupe d'huile et faites revenir les carottes 3 minutes.
3. Coupez le salers et la truffe en tranches très fines, réservez.
4. Coupez les tranches de viande de grison en 4 pour avoir une taille à peu près équivalente aux carottes et aux truffes. Faites de même avec le salers. Coupez les feuilles de brick de la même dimension.
5. Préchauffez votre four à 180°C.
6. Préparez le millefeuille, commencez par une feuille de brick, une tranche de viande des grisons, une rondelle de carotte, une tranche de salers, une feuille de brick, une truffe, une feuille de brick et recommencez l'opération en terminant par une feuille de brick. Plantez un cure-dent pour stabiliser votre millefeuille.
7. Placez les millefeuilles sur une plaque de cuisson et enfournez-les pour 3 minutes, les millefeuilles doivent être dorés et les feuilles de brick croustillantes.

Retrouvez une autre recette facile de cuisine au Salers :

- * [Salers en soufflé fromage – recette](#)
- * [Salers et chutney de brugnons et abricots sur tartines – recette](#)
- * [Salers en meringues – recette](#)
- * [Salers, viande de Grisons et truffe en mille-feuilles – recette](#)
- * [Salers en brochettes méli-mélo – recette](#)
- * [Salers façon Hamburger – recette](#)
- * [Salers en gougères – recette](#)
- * [Salers et flocons d'avoine en bouchées sucrées-salées – recette](#)
- * [Salers, miel et raisins en bourriols – recette](#)

