



**MILLE ET UNE FEUILLES CROUSTILLANTES DE PATES,**  
**LEGUMES GRILLES, POUSSES D'EPINARDS,**  
**EMULSION D'ANCHOIS**



Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 30mn  
 Temps de cuisson : 40mn  
 Temps de repos : 2heures

**Ingrédients et quantités :**

Le mille et une feuilles : 12 feuilles carrées de pâte (style lasagne ou raviole) – 6 feuilles de brick – 2 courgettes – 1 aubergine – 2 poivrons jaunes – 2 poivrons rouges – 2 poivrons verts – 150g de pousses d'épinards - QS d'huile d'olive – QS herbes de Provence – sel, poivre  
 L'émulsion d'anchois : 12cl de lait – 12cl de crème liquide entière – 100g d'anchois frais à la provençale - poivre  
 Dressage : olives violettes – pousses d'épinard - anchois

### Progression :

L'émulsion d'anchois : Faites chauffer dans une casserole le lait et la crème. A frémissements, ajoutez les anchois, couvrez, et stoppez la cuisson. Laissez infuser 2h. Passez au chinois, et au moment du dressage, faites tiédir, poivrez, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant afin d'obtenir une jolie mousse en surface.

Les mille et une feuilles : Préchauffez le four à 180°C (Th.6). Epluchez les poivrons à l'aide d'un pèle-tomate. Ouvrez-les en 2, retirez le pédoncule et les graines. Posez-les morceaux de poivrons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez l'ensemble à l'aide d'un pinceau avec de l'huile d'olive. Salez, poivrez et parsemez d'herbes de Provence. Faites cuire au four jusqu'à ce que les poivrons soient grillés, recto-verso, environ 30mn. Lavez les courgettes, retirez les extrémités, et coupez-les en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Faites de même pour l'aubergine. Disposez les lamelles de légumes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et procédez comme pour les poivrons, mais en laissant cuire 5mn, car là c'est beaucoup plus rapide ! Ensuite superposez les feuilles de brick 2 par 2 puis découpez 12 carrés légèrement plus grand que ceux en pâte, et posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les aussi des 2 côtés avec un pinceau d'huile d'olive. Faites cuire au four 3mn, en surveillant bien. Faites chauffer une grande casserole d'eau additionnée d'un filet d'huile d'olive, et faites-y cuire les carrés de pâte comme indiqué sur le paquet. Egouttez sur du papier absorbant.

Dressage : Sur chaque assiette, posez un carré de pâte froid, puis recouvrez avec des morceaux de poivrons grillés. Posez un carré de brick, puis des morceaux de courgettes. Recommencez ainsi en alternant pâte, brick, pousse d'épinards et légumes grillés afin d'obtenir un joli mille et une feuilles. Décorez le dessus avec un morceau d'olive violette, une pousse d'épinard et un anchois. Ajoutez l'émulsion d'anchois sur le devant et servez aussitôt !

### **Le mot de Sandrine :**

Une petite entrée aux saveurs provençales très colorées et délicieuse. Préparez tous vos légumes à l'avance pour gagner du temps. Utilisez des anchois frais, l'émulsion n'en sera que plus délicate et savoureuse. J'ai utilisé ici des pâtes carrées de marque espagnole, mais vous pouvez en trouver très facilement en grande surface au rayon traditionnel des pâtes et féculents. Vous pouvez sinon utiliser des pâtes à lasagnes que vous coupez une fois cuites. Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>