

Millefeuille de crêpes aux crudités



Pour 4 personnes:

- 6 à 7 galettes de sarrasin de 15 cm de diamètre (si les vôtres sont plus grandes adaptées les quantités suivantes)
- 2-3 tomates en petits dés
- 3 oeufs durs écrasés
- 1 boîte de thon au naturel égoutté et émietté
- quelques feuilles de laitue hachées
- 2 tranches de jambon blanc finement émincées
- quantité suffisante de mayonnaise

Sur le plat de présentation, alterner galette nappée de mayonnaise et garniture (oeufs, thon, tomates, etc). Laisser la dernière galette sans rien dessus, filmer et mettre au frais au moins deux heures pour une bonne tenue du millefeuille.

Au moment de servir décorer le dessus du millefeuille avec un peu de laitue et d'oeufs.

Vous pouvez bien sûr adapter à loisir la garniture (saumon fumé, crevettes, surimi, etc.).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>