



www.recettes-au-saumon.fr



Petits roulés de saumon fumé sauvage farcis



20 min



Facile



4 personnes

Ingrédients



2 tranches de saumon fumé sauvage

4 à 5 tomates cerise

100 g de fromage frais de vache

1 c. à café de moutarde de Dijon

4 à 5 brins de ciboulette

1 belle branche d'aneth

5 cl d'huile d'olive

1 c. à café de miel liquide
sel et poivre du moulin

Préparation

Étape 1 :

Dans un bol fouettez le fromage frais pour le rendre plus homogène, assaisonnez de sel, poivre.

Ajoutez la ciboulette ciselée, mélangez et réservez.

Lavez, équeutez, épépinez et coupez les tomates cerise en tout petits dés.

Dans chaque tranche de saumon, coupez des rectangles de 10 cm de long sur 4 cm de large.

Disposez les rectangles de saumon sur du film alimentaire.

Étalez une fine couche de mélange de fromage frais et parsemez de dés de tomates cerise.

Roulez les bandes de saumon de manière régulière avec le film et réservez au frais.

Étape 2 - Sauce Gravlax :

Préparez la sauce en mélangeant dans un petit bol la moutarde et le miel à l'aide d'un fouet.

Ajoutez l'huile d'olive puis l'aneth haché, le sel, le poivre et fouettez vivement.

Étape 3 - Dressage :

Coupez des rouleaux de saumon d'une longueur de 3 cm environ, piquez-les sur des petits pics ou brochettes en bois assez fins.

Ajoutez des pointes ou traits de sauce Gravlax, servez aussitôt accompagné, d'un léger mesclun de salade.



Pour une saveur plus prononcée, le fromage frais peut être assaisonné avec 1 cuillère à café de curry de madras en poudre et 2 belles branches de coriandre ciselées (à la place de la ciboulette). Poursuivre la recette de la même manière.



Notre produit idéal pour cette recette :

Le saumon sauvage fumé, pêché en Alaska

Pour en savoir plus sur ce produit : www.kritsen.fr