

Qu'est-ce qu'on mange le 06/12/06 ?

Un Noël sans cuisine 1/3, Entrée.

Cannoli de saumon pimenté, courgette, sapin en paillettes



1/ La farce.

Prendre son beau et grand couteau, hacher le saumon fumé sans exagérer, on veut garder une certaine texture en bouche, et à l'œil. Mélanger à la ricotta ou cream cheese (type philadelphia), comme vous voulez, poivrez, ajoutez le piment et rectifiez si nécessaire.

Le saumon étant déjà salé, mieux vaut s'abstenir de saler encore, mais tout est affaire de goût alors c'est à vous de voir.

A ce niveau j'ai ajouté aussi de l'estragon, mais comme d'habitude c'est facultatif, et je me dis que la menthe aurait peut-être été une bonne idée. Méfiance, ça ressemble aussi à une de ces fréquentes fausses bonnes idées.

2/ Les courgettes.

Avec un économiste, tailler de longues lamelles de courgette et les cuire à la vapeur 10 minutes. Ou encore, à la poêle, ou au micro-ondes. Attention ça devient fragile.

Hacher les bonbons au couteau pour obtenir des paillettes très fines.

3/ Le montage

Farcir les cannolis avec le mélange au saumon, les enrouler dans les bandeaux de courgette, saupoudrer de paillettes de sapin, et servir...

Quelle recette débile, franchement, vous n'allez tout de même pas servir ça ? Ca ne prend que 5 minutes, on va croire que vous n'aimez pas cuisiner.

Pour 4 personnes :

- 200g de saumon fumé
- 200g de ricotta ou cream cheese
- 1/2 cc de piment d'Espelette
- 1 bouquet d'estragon
- 2 petites courgettes
- 6 coques de cannoli*
- poivre du moulin
- 6 bonbons au sapin

*Vous allez en casser 2 de toutes manières. En remplacement, on peut utiliser des crêpes, des galettes de sarrasin,...