

Roulés de Saumon au Chèvre et au Pamplemousse



Ingrédients pour 4 personnes :

- . 8 tranches de saumon fumé
- . 2 pamplemousses
- . 120 g de chèvre frais
- . de la ciboulette
- . sel et poivre
- . huile d'olive

Prélevez le zeste d'un des pamplemousses. Pelez-les et récupérer les quartiers sans la peau. Coupez les 3/4 des pamplemousses en petits morceaux et garder quelques quartiers entiers. Dans un grand bol, mélanger le fromage de chèvre frais, les zestes de pamplemousse, les 3/4 de pamplemousses et un peu de ciboulettes coupées finement. Saler et poivrer. Préparer la marinade d'herbe en mélangeant, un peu de ciboulette, sel, poivre et de l'huile d'olive, remuer le tout. Disposez les tranches de saumon sur un film alimentaire. Assaisonnez-les sur les deux faces avec

la marinade puis disposez la préparation à base de chèvre puis les tranches de pamplemousses entières dessus et roulez-les avec le film alimentaire.

Réservez 2 heures au réfrigérateur.

Déroulez les rouleaux de saumon et posez-les sur une assiette, arrosez-les d'un peu de marinade d'herbe et servir aussitôt.