



Ma p'tite cuisine

Par Audrey



Trilogie de saumon



Rillettes de saumon

Ingrédients : 1 filet de saumon de 250 g - 6 tiges de ciboulette - 1/2 CC d'échalotte hachée - 1 CS de jus de citron - 2 CS de mayonnaise - 1 petite courgette.

Faire cuire à la vapeur le filet de saumon. Lui enlever la peau, et l'émietter à la fourchette dans une assiette. Ajouter 4 tiges de ciboulette ciselées, l'échalotte, le jus de citron et la mayonnaise. Saler et poivrer, et dresser dans de jolies petites verrines.

A l'épluche légumes (ou à la mandoline si vous avez, moi non !), couper de fines lamelles dans la courgette. Les ébouillanter et les rafraîchir dans un bol d'eau glacée. Décorer ensuite les verrines avec les courgettes et la ciboulette restante.

Roulades de saumon

Je me suis inspirée de la recette de [Choupette](#). J'ai tartiné des crêpes maison d'un mélange de fromage blanc à 0 %, de ciboulette, d'échalotte, de sel et poivre. J'ai recouvert de saumon fumé et j'ai roulé les crêpes. J'ai ensuite coupé 5 à 6 tronçons dans les crêpes que j'ai entouré de ciboulette.

Salade de roquette au saumon fumé

Y'a pas plus facile. Quelques feuilles de roquette, des lardons de saumon, du vinaigre balsamique et un pschitt d'huile.

Photo et recette : Audrey Bourdin Piaugeard

Mail : Piaugeard.audrey@wanadoo.fr

Blog : <http://audreycuisine.canalblog.com>