

Rouleaux de saumon fumé aux crevettes et pamplemousse, sauce au curry

Préparation 20 mn
Pas de cuisson

Les ingrédients pour 4 personnes :

5 belles tranches de saumon fumé
100 g de crevettes cuites décortiquées
2 pamplemousses roses
4 c à s de fromage blanc à 20% de M.G.
1 c à s d'aneth ciselé
Curry en poudre
Sel et poivre

Peler à vif l'un des pamplemousses, prélever les quartiers de pulpe.
Presser une moitié de l'autre pamplemousse.
Mélanger le fromage blanc avec l'aneth, un peu de curry et le jus de pamplemousse. Assaisonner.
Hacher menu au couteau les crevettes et l'une des tranches de saumon fumé. Mélanger avec la moitié de la sauce.
Etaler les autres tranches de saumon sur 4 feuilles de papier film et répartir la farce au fromage blanc au centre de chacune des tranches.
Rouler les tranches sur elles-mêmes, les enfermer dans le papier film et les réserver au frais.
Au moment de servir, sortir les rouleaux de saumon du papier film et les couper en biseau en 3 tronçons. Disposer ces tronçons sur les assiettes, les entourer de suprêmes de pamplemousse et d'un cordon de sauce. Accompagner d'une salade assaisonnée avec un vinaigrette acidulée avec le jus du demi-pamplemousse restant.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>