

## Rouleaux aux 2 saumons

### Ingrédients :

- 400g de saumon frais
  - 3 blancs de poireaux
  - 6 galettes de riz moyennes
  - 10 g de beurre doux
  - 6 à 8 tranches de saumon fumé
  - 1 bûche de chèvre frais
  - 1 échalote
  - thym frais 6 branches
- Sel et poivre

- Laver et émincer les poireaux en fines lamelles
- Eplucher et couper finement l'échalote
- Dans une cocotte, avec une noisette de beurre , faire suer l'échalote avec une pincée de sel, puis rajouter les poireaux et cuire 10mn
- Dans un wok mettre un fond d'eau et les branches de thym, poser une grille (elle ne doit pas toucher l'eau) et disposer les pavés de saumon dessus. Cuire à couvert 7 mn à feu vif
- Dans un bol d'eau froide, tremper les galettes de riz une à une pour les hydrater, puis les disposer sur une serviette pour les éponger
- Dans un bol, mélanger le saumon frais émietté, les poireaux, le fromage de chèvre. Assaisonner.
- Sur chaque galette, poser une tranche de saumon fumé, puis la garniture, et plier comme un nem