

Roulé de saumon fumé

(d'après « Anarecetasfaciles »)



Ingrédients (pour 6 personnes)

400 g de **saumon fumé** en tranches fines
9 tranches de **pain de mie**
200 g de **thon en mettes**
4 càs de **mayonnaise**
50 g de **câpres**
2 **œufs durs**

Préparation :

- Dans un saladier, écraser les œufs durs à la fourchette et leur ajouter le thon égoutté, les câpres et 3 càs de mayonnaise.
- Etirer du film sur le plan de travail et poser dessus, en carré, les tranches de pain de mie auxquelles on a retiré la croûte.
- Avec un rouleau à pâtisserie passer sur le pain dans tous les sens pour que les tranches se collent entre elles et s'aplatissent. C'est la base du roulé donc cela doit bien tenir.
- Tartiner le mélange du saladier sur les tranches de pain et former un rouleau grâce au papier film, puis laisser reposer demi-heure au frais.
- Etirer une autre feuille de film sur le plan de travail et y étaler les tranches de saumon de façon à former un rectangle de la taille du roulé
- Tartiner avec 1càs e mayonnaise et et y poser délicatement le roulé débarrassé du 1er film.
- Rouler le saumon autour du roulé à l'aide du film, en serrant puis mettre au frais jusqu'au moment de servir. Débarrasser du film et présenter sur un plat à cake par exemple.

Facultatif : pour un côté plus festif, on peut le décorer juste de rondelles d'œufs durs, d'œufs de saumon ou de lompe, de coeurs depalmier, olives etc... (voir photo)