



Filet de saumon en feuille de filo et condiment kiwi gingembre

Pour 5 personnes

<p>800 g de saumon (de préférence en filets) 8 feuilles de filo environ 30 g de beurre wasabi en pâte gingembre frais 3 kiwis 1 CS de graines de sésame 1 cc de miel 1 cc de chili doux ou de purée de piment 1 cs d'huile d'olive sel et poivre.</p>	<p>Cul de Poule Batteur 4 Ramequins Casserole</p>
---	---

Préparation du saumon

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et saisir les filets de saumon rapidement (1 minute de chaque côté); le saumon finira de cuire lors de son passage au four.

Débarrasser, et tartiner les 2 faces de wasabi.

Faire fondre le beurre au micro-onde et badigeonner les feuilles de filo avec un pinceau.

Couper les filets en en grosses lanières d'environ 10 cm de long.

Superposer 2 feuilles de filo puis poser un morceau de saumon au wasabi; couper les feuilles de filo à la même longueur puis rouler pour emprisonner le "cigare" de saumon.

Couper l'excédent de pâte.

Badigeonner de nouveau de beurre fondu et poser sur plaque.

Enfourner à 200 °C pendant environ 20 minutes.

Les feuilles de filo doivent être dorées mais non cramées

Condiment aux kiwis

Peler les kiwis; les écraser avec une fourchette et ajouter le gingembre râpé, le chili et le miel.
Poivrer et goûter pour rectifier si nécessaire.

Dresser les cigares de saumon sur une assiette avec le kiwi dans une petite verrine par exemple