

Saumon fumé aux courgettes, fromage frais et citron

Ingrédients pour 4 personnes

*5 tranches de saumon fumé
2 courgettes
1 citron
1 fromage frais type St Moret
sel et poivre*

-!-!-!-!-!

Lavez les courgettes soigneusement.

Les essuyer

Les détailler en fins rubans à l'aide d'une mandoline.

Les faire cuire 2 mn puissance maxi, au micro ondes.

Les laisser dégorger dans une passoire.

Coupez 1 tranche de saumon fumé en petites lanières.

Les mélanger au fromage frais et y ajouter les courgettes bien égouttées.

Ajoutez le jus de citron, salez légèrement et poivrez.

Il faut que le mélange soit homogène.

Étalez les 4 tranches de saumon sur le plan de travail.

Répartissez le mélange au fromage et roulez les feuilles sur elles-mêmes.

Enroulez les dans un film étirable et mettre au frais 1 heure.

Au moment de servir, coupez les roulés de saumon en tronçons.

Décorez selon votre idée du jour.

NICOLE PASSIONS