

Nems de saumon aux courgettes et citron confit



Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 6 feuilles de brick
- 400 g de filet de saumon sans la peau
- 2 petites courgettes
- 1 citron confit au sel
- 2 échalotes
- 2 c à s de gingembre râpé
- Sauce soja
- Beurre
- Sel et poivre du moulin

Laver les courgettes, laisser la peau et les émincer en bâtonnets. Faire fondre les échalotes pelées et hachées dans 20 g de beurre pendant 5 mn puis ajouter les bâtonnets de courgettes. Cuire 10 mn à couvert en surveillant, les courgettes doivent rester croquantes. Assaisonner.

Rincer le citron, retirer la pulpe, sécher la peau avec du papier absorbant la peau et faire de fin bâtonnets. Couper le saumon en lanières épaisses.

Faire fondre du beurre et couper les feuilles de brick en 2 après les avoir badigeonner de beurre avec un pinceau. Garnir les demi-feuilles de brick avec du saumon, des courgettes et du citron confit. Parsemer de gingembre. Rabattre les bords et rouler pour former les nems. Poser les nems sur une plaque anti-adhésive et cuire à four préchauffé à 190° pendant 15 à 20 mn jusqu'à ce que les nems soient dorés. Servir avec de la sauce soja.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>