

Roulade de saumon au fromage frais

Préparation : 15 à 20 minutes / Cuisson : pas de cuisson
Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 tranches de saumon fumé
- 120g de fromage frais (type saint Morêt ou Philadelphia)
- 4 brins de ciboulette
- 1 échalote
- du poivre du moulin
- 200g de fromage blanc 0% MG
- 1 citron



Préparation :

1. Laver les brins de ciboulette et hacher finement au couteau. Puis émincer l'échalote très finement également.
2. Mélanger le fromage blanc avec le fromage frais. Ajouter ensuite à ce mélange le jus de citron pressé, du poivre puis la ciboulette et l'échalote.
3. Couper chaque tranche de saumon fumé en rectangle et récupérer les "chutes". Couper finement celles-ci et ajouter-les au mélange à base de fromage frais.
4. Déposer chaque tranche de saumon sur un film étirable et répartir un peu de la préparation au fromage frais en fine couche sur chaque tranche de saumon.
5. Rouler les tranches en enfermant la farce et envelopper les rouleaux bien serrés dans le film. Placer au congélateur pendant 10 à 15 minutes.
6. Retirer le film et couper chaque rouleau en petites bouchées façon maki japonais. Décorer de ciboulette et de zeste de citron.