



Rouleaux de concombre et saumon fumé

30 MIN. ET MOINS - POISSONS - RECETTES - REPAS - THÉMATIQUES



NOMBRE DE PORTION : 8 MORCEAUX

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Une douzaine de tranche de concombre anglais
- Fromage à la crème au goût, légèrement ramolli*
- 2 branches d'aneth frais, ciselé
- **Assaisonnement bagel tout garni**, au goût
- 6-8 tranches de saumon fumé

*Vous pouvez remplacer par du fromage de type Boursin aux fines herbes.

Préparation

1. Faire des tranches de concombre à l'aide d'un économe sur le sens de la longueur.
2. Les déposer sur un linge propre en les superposant légèrement.
3. À l'aide d'un papier absorbant, assécher les tranches de concombre.
4. Étendre une mince couche de fromage à la crème sur toute la surface des concombres.
5. Parsemer le fromage d'aneth et d'assaisonnement bagel tout garni.
6. Déposer les tranches de saumon sur le tout.
7. Rouler comme un sushi en serrant le plus fort possible.
8. Mettre 8 cure-dents à intervalle régulière.
9. À l'aide d'un couteau très coupant, trancher des rondelles entre les cure-dents.
10. Servir en parsemant plus d'assaisonnement bagel et d'aneth au goût.