

ROULEAUX DE SAUMON FUME AUX CREVETTES ET CURRY

Pour 4 PERSONNES

- 5 belles tranches de saumon fumé.
- 100g de crevettes cuites décortiquées.
- 2 pamplemousses roses.
- 4 cc de fromage blanc à 20%.
- Curry en poudre.
- Sel et poivre.



Peler à vif l'un des pamplemousses, prélever les quartiers. Presser une moitié de l'autre pamplemousse. Mélanger le fromage blanc avec un peu de curry et le jus de pamplemousse, assaisonner.

Hacher menu au couteau les crevettes et une tranche de saumon. Mélanger avec la moitié de la sauce.

Etaler les autres tranches de saumon sur 4 feuilles de papier film, et répartir la farce au fromage blanc au centre de chacune des tranches. Rouler les tranches sur elles mêmes, les enfermer dans le papier film et réserver au frais pendant 2 heures. Vous pouvez les préparer la matin pour le soir.

Au moment de servir sortir les rouleaux du papier film et les couper en biseau en 3 tronçons. Les disposer sur les assiettes, les entourer des suprêmes de pamplemousse et d'un cordon de sauce.

Accompagner d'une salade assaisonnée avec une vinaigrette acidulée avec le jus de demi-pamplemousse restant.