

roulés de saumon fumé,

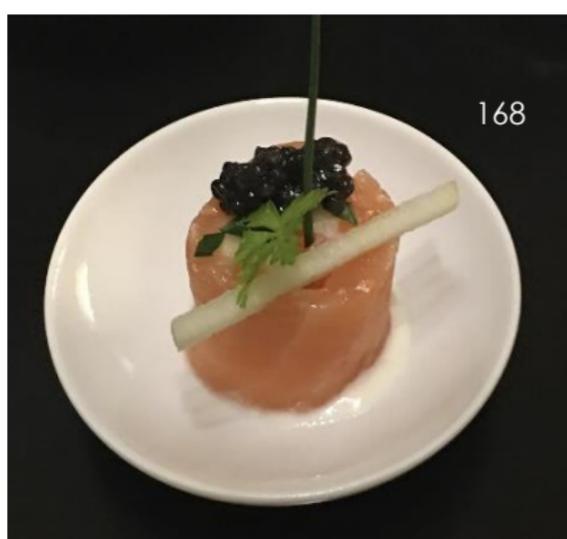
*pomme granny-smith,
yaourt acidulé
et perles de caviar*

Taille le saumon fumé en bandes de 10 cm de large environ. Epluche la pomme et coupe-la en bâtonnets réguliers. Les citronner pour éviter l'oxydation. Les déposer dans un récipient (Réserve 8 bâtonnets pour la déco).

Mélange le yaourt avec le restant du jus de citron, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Incorpore quelques cuillerées de sauce yaourt dans les pommes pour les lier. Prépare des petites pluches d'herbes.

Sur un plan de travail, étale bien à plat 1 feuille de papier film. Pose dans la longueur 1 bande de saumon fume. Ajoute quelques bâtonnets de pomme, puis roule le saumon sur lui-même comme un cigare. Réaliser la même opération avec les autres bandes de saumon.

Au moment de servir, débarrasse le roulé de saumon de son papier film. Taille des tronçons réguliers en forme de sushis. Pose les roulés de saumon dans une assiette ou dans des cuillères chinoises. Ajouter des pluches d'herbes en les faisant ressortir du roulé. Disposer un bâtonnet de pomme et une pointe de caviar en décoration. Entourer d'un cordon de sauce yaourt. Servir aussitôt.



Pour 4 personnes

2 tranches de saumon fumé

1 pomme granny Smith

1 yaourt

Le jus d'1 citron jaune

5 cl d'huile d'olive

Quelques feuilles de cerfeuil, ciboulette,
thym, roquette

1 cuillerée à café de caviar (facultatif)

Sel, poivre du moulin