

Roulés de saumon vapeur

au chèvre frais

PRÉPARATION 20 min ■ **CUISSON** 10 min ■ **MARINADE** 30 min ■ **RÉFRIGÉRATION** 30 min + 1 h ■ **NIVEAU** facile

POUR 6 PERSONNES

- 300 g de saumon frais en longues tranches de 1 cm d'épaisseur
- 1 bûche de chèvre frais
- ¼ de botte de menthe
- ½ botte d'aneth
- Piment d'Espelette
- 20 cl d'huile d'olive
- Fleur de sel

MATÉRIEL Alfapac

- Film micro-ondes
- ou Film Tout en 1

Effeuilier les herbes et les hacher. Les répartir dans un plat, ajouter l'huile d'olive et assaisonner de fleur de sel et de piment d'Espelette. Disposer les tranches de saumon dans cette préparation et laisser mariner pendant 20 minutes.

Égoutter légèrement le saumon et disposer chaque tranche sur un grand rectangle de film. Enduire chaque morceau de poisson d'une fine couche de fromage de chèvre frais. À l'aide du film, rouler les tranches de saumon en boudins et les fermer hermétiquement en serrant bien les extrémités. Laisser reposer et mariner au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Dans un cuit-vapeur, disposer les roulés de saumon et les faire cuire 8 à 10 minutes. Les laisser tiédir avant de les faire refroidir au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

Conserver le film lors de la découpe afin de bien maintenir le roulé. Couper délicatement le saumon en petites bouchées à l'aide d'un couteau bien tranchant ou d'un couteau à scie. Ôter le film, puis disposer les bouchées dans des coupelles ou dans des petites cuillères apéritives.



Le plus du Chef

Le chèvre frais peut être remplacé par du mascarpone ou de la brousse de brebis. Laissez mariner les roulés de saumon toute une nuit, ils n'en seront que plus parfumés ! Vous pouvez aussi réaliser des bouchées individuelles avant de les faire cuire. Utilisez dans ce cas des tranches plus petites et divisez par deux le temps de cuisson au cuit-vapeur.

