

ROULEAUX DE SAUMON

Pour 6 personnes



*300 g de saumon cru sans peau ni arêtes
6 tranches de saumon fumé
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 cuillère à café de ketchup
1 petite cuillère à café d'échalote finement hachée
1 cuillère à soupe de mayonnaise
Quelques gouttes de Tabasco
1 pointe de couteau d'ail finement haché
Sel, Poivre ou paprika*

Pour la sauce:

*1 cuillère à soupe de persil finement haché
20 cl de crème fraîche
1 cuillère à café d'aneth très finement haché
Sel, Poivre ou paprika*

- 1. Effeuille le saumon cru dans le bol mixeur et l'arroser avec le jus de citron. Mixer en purée.**
- 2. Ajouter l'échalote, l'ail, le Tabasco, du sel et du poivre. Mixer pendant quelques secondes, mettre la mayonnaise et le ketchup. Mixer en purée homogène. Laisser pendant 1 h dans le réfrigérateur pour raffermir.**
- 3. Farcir chaque tranche de saumon fumé de 1 cuillerée à soupe de purée de saumon cru et en former un rouleau. Placer dans le réfrigérateur 1 heure.**
- 4. Mélanger tous les ingrédients pour la sauce dans une petite casserole et faire chauffer à feu doux pendant 3 mn. Passer ensuite cette sauce au chinois, en écrasant bien les herbes avec le dos d'une cuillère pour obtenir un joli coulis vert. Laisser refroidir.**
- 5. Pour servir, verser 1 cuillerée à soupe de sauce dans chaque assiette et poser un "hekla" au centre. Décorer d'un brin d'aneth. Accompagner de pain grillé ou de pain de seigle.**