

Roulés de saumon au chèvre frais

Idée recette

pamplemousse et baies roses

Ingrédients :

2 tranches de saumon fumé
1 pamplemousse de floride
60 grs de cabris frais
4 cl d'huile d'olive
1/2 botte de coriandre
5 grs de baies roses
50grs de pousse de roquette
fleur de sel, poivre
film alimentaire

2 personnes



1. Lavez, prélevez le zeste du pamplemousse. Pelez - le à vif et récupérez les quartiers. Coupez-les en petits dés. Ciselez la coriandre
2. Dans un saladier, mélangez le chèvre frais, le zeste du pamplemousse, les trois quarts des dés de pamplemousse, les 3/4 des baies roses, la moitié de la coriandre.
3. Préparez la marinade en mélangeant 1 huile d'olive et la coriandre, salez, poivrez.
4. Coupez deux morceaux de film alimentaire. Placez sur chacun d'eux une tranche de saumon, assaisonnez avec la marinade, déposez la préparation à base de chèvre frais, roulez les tranches de saumon, maintenez-les avec du film alimentaire. Réservez 2 heures au frais.
5. Otez le film. Disposez dans une assiette quelques pousses de roquette, le roulé de saumon et quelques dés de pamplemousse, arrosez de marinade, parsemez de baies roses et de coriandre.