



Roulade de saumon et cabillaud

INGREDIENTS

(pour 4 personnes)

200 gr de crevettes

1 œuf

100 ml de crème fraîche

2 cc d'aneth finement haché

Un morceau de cabillaud de 600 gr, sans sa peau

150 gr de saumon fumé

8 tranches de bacon ou de lard « petit-déjeuner »

50 gr de beurre

Poivre et sel

PREPARATION

Écraser les crevettes, mélanger avec l'œuf et un trait de crème fraîche.

Rectifier le goût avec du poivre et du sel.

Monter la crème fraîche à l'aide d'un fouet et incorporer l'aneth.

Ajouter et mélanger avec l'appareil aux crevettes.

Aplatir le cabillaud entre deux feuilles de papier-fraîcheur pour le rendre plus fin. Sur une autre feuille de papier fraîcheur, disposer les tranches de bacon ou de lard « petit-déjeuner » côte à côte en prenant soin de légèrement les superposer.

Déposer le cabillaud par-dessus et répartir le saumon fumé sur l'ensemble.

Tapisser le tout de l'appareil aux crevettes. Assaisonner avec poivre et sel.

Ramener les côtés vers l'intérieur et rouler les différentes couches à l'aide du papier fraîcheur en prenant soin de bien serrer l'ensemble.

Vérifier que le papier fraîcheur ne se trouve pas entre les différentes couches de la préparation.

Déposer les roulades sur une plaque de four légèrement graissée en n'oubliant pas de mettre la fin du papier fraîcheur vers le bas.

Enfourner et cuire comme indiqué ci-dessous.

Découper la roulade en quatre morceaux.

Accompagner d'une frisée et d'une sauce au vin blanc.

Vapeur combinée

190 °C / 13-14 minutes