



Roulades de poireaux au saumon fumé



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 poireaux (blanc)
200 grammes de saumon fumé
400 grammes de crème aigre
2 échalotes (émincées)
1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
1/2 citron (jus)
sel et poivre
feuilles de cerfeuil

Méthode de préparation

- 1.** Nettoyez les poireaux en enlevant la partie verte et l'extrémité avec les racines. Coupez le blanc en trois tronçons. Passez les poireaux au barbecue ou sur une poêle à griller très chaude.
- 2.** Laissez cuire les poireaux pendant 7 minutes sans les toucher. Retournez-les et poursuivez la cuisson pendant 7 minutes.
- 3.** Pelez la couche extérieure de chaque tronçon et coupez-les en plus petits tronçons. Enroulez chaque tronçon de poireau grillé de saumon et disposez-les sur un plat.
- 4.** Mélangez la crème épaisse, les échalotes, la moutarde à l'ancienne, le jus de citron, le poivre, le sel et les feuilles de cerfeuil.
- 5.** Nappez-en les roulades.