



ROULEAU DE SAUMON FUMÉ À L'AVOCAT

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 A préparer à l'avance (minimum 1 h)
- 2 Mettez à cuire les œufs dans une casserole pendant 15mn ; une fois durs, égalez-les et râpez-les.
- 3 Pelez les avocats, passez la chair au mixeur pour obtenir une pâte lisse, ajoutez le jus de citron et mélangez avec les œufs durs râpés et le fromage blanc. Salez, poivrez et ajoutez les épices de votre choix. Goûtez pour rectifier l'assaisonnement.
- 4 Sur chaque tranche de saumon fumé, déposez le mélange à l'avocat, enroulez la tranche sur elle-même, filmez avec du film alimentaire et placez au réfrigérateur 1h minimum.
- 5 Au moment de servir, découpez de grosses rondelles de saumon fumé, décorez avec des œufs de saumon et servez avec une salade colorée : mâche, pousses d'épinards, chicorée rouge, assaisonnée avec une vinaigrette légèrement sucrée au vinaigre balsamique.

POUR 4 PERSONNES :

- 4 tranches de saumon fumé Labeyrie,
- 2 avocats bien mûrs,
- 2 oeufs,
- 4 c à soupe de fromage blanc,
- Épices au choix :
cumin, gingembre, curry etc.,
- Sel, poivre et citron.