



ROULEAU D'ÉTÉ POMME FUJI, ROQUETTE & SAUMON



INGRÉDIENTS

- 4 feuilles de riz,
- 3 pommes Fuji,
- 125 gr de roquette,
- 1 dos de saumon d'environ 200 gr,
- 2 cuillères à soupe d'amandes effilées,
- 2 citrons jaunes,
- huile d'olive,
- piment d'Espelette
- miel,
- vinaigre balsamique.

PRÉPARATION

Laver et tailler les pommes en fins bâtonnets. Citronner pour ne pas qu'ils noircissent. Saler, poivrer et déposer un trait d'huile d'olive.

Assaisonner la roquette d'un trait d'huile d'olive et saler.

Tailler le dos de saumon en grosses frites d'1 cm d'épaisseur. Saler, poivrer, citronner et saupoudrer d'amandes.

MONTAGE DU ROULEAU

Tremper les feuilles de riz dans l'eau froide pendant 3 à 4 minutes pour qu'elles deviennent molles et les déposer sur un linge.

Dans la moitié inférieure, déposer les bâtonnets de pommes, la roquette, le morceau de saumon, et rouler comme un nem en serrant bien.

Pour la sauce d'accompagnement : vinaigre balsamique, miel, huile d'olive, sel et piment d'Espelette.

DRESSAGE

Couper les rouleaux en deux, en biais pour bien voir l'intérieur. Les superposer en les chevauchant et arroser de vinaigrette.

Laisser la sauce dans un petit récipient en accompagnement, pour pouvoir y tremper les rouleaux.

Bonne dégustation !



Retrouvez nos recettes sur :
www.blue-whale.com



FRUITICULTEURS DEPUIS 1950