

Liste de courses détachable
Quantités pour 4 personne(s)

Recette de Roulé de saumon fumé au fromage frais

Crèmerie hors fromage

Oeuf(s) : 2 pièce(s)
Lait 1/2 écrémé : 25 cl
Beurre demi sel : 20 g

Epicerie

Farine de blé : 125 g
Pétale(s) de tomate confite : 12 pièce(s)
Lamelle(s) de gingembre marinée(s) : 3 g
Wasabi : 3 g
Graines de sésame blanches : 15 g

Fromage(s)

Fromage frais : 120 g

Légumes

Roquette : 50 g

Poissonnerie

Tranche(s) de saumon fumé : 4 pièce(s)



Cours de cuisine sur internet !

A suivre en direct ou en replay

Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top chrono

Rendez-vous sur :

<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



L'atelier des Chefs
Vous allez aimer cuisiner



Les ingrédients
quantités pour 4 personne(s)

Pour la pâte

Farine de blé : 125 g
Oeuf(s) : 2 pièce(s)
Lait 1/2 écrémé : 25 cl
Beurre demi sel : 20 g

Pour la garniture

Tranche(s) de saumon fumé : 4 pièce(s)
Fromage frais : 120 g
Pétale(s) de tomate confite : 12 pièce(s)
Roquette : 50 g
Lamelle(s) de gingembre marinée(s) : 3 g
Wasabi : 3 g
Graines de sésame blanches : 15 g



Le + du Chef

Vous pouvez remplacer le fromage par une mayonnaise au wasabi ou encore ajouter le jus d'un demi citron dans la préparation de votre roulé.

Recette de Roulé de saumon fumé au fromage frais

Petite bouchée apéritive à base de crêpe garnie de saumon et de fromage frais, le tout agrémenté de wasabi et de gingembre.

PRÉPARATION : 10mn

CUISSON : 10mn

REPOS : 10mn

Description de la recette

Ce que vous pouvez préparer avant le cours

- Réaliser les pesées
- Réaliser la pâte à crêpes

Pour les crêpes

Mettre la farine dans un bol et casser les œufs au centre. Mélanger progressivement afin d'obtenir une pâte dense et homogène. Verser ensuite le lait en mélangeant pour obtenir une pâte lisse. Laisser reposer quelques instants.

Dans une poêle antiadhésive, faire fondre une noisette de beurre à feu moyen puis verser un peu de pâte pour réaliser la crêpe. Renouveler l'opération pour chacune des crêpes.

Pour la garniture

Tailler en fines lanières les tranches de saumon fumé, le gingembre ainsi que les tomates.

Dans un bol, mélanger le fromage frais et le wasabi.

Étaler le fromage frais sur chaque crêpe, puis ajouter le saumon fumé, le gingembre, les tomates, la roquette. Parsemer de sésame.

Rouler les crêpes en boudin et les serrer dans un film alimentaire, puis les réserver au frais pendant 5 à 10 min.

Pour le dressage

Couper chaque boudin en morceaux au format apéritif et déguster.