



## Rouleau de saumon fumé et poireau au curry

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

Le saumon fumé et son copain le poireau.

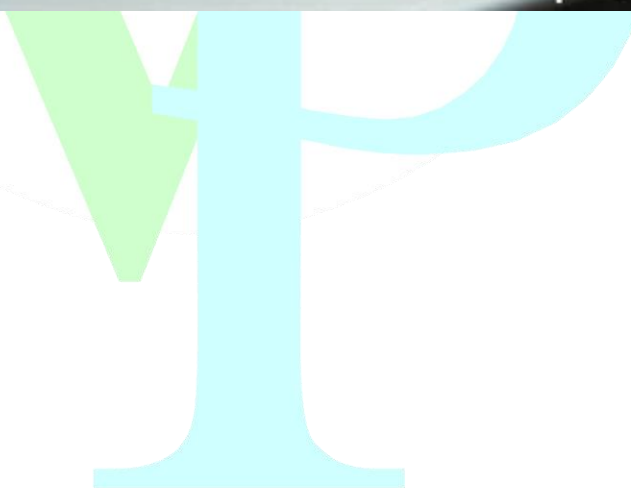
### Ingrédients :

- Saumon fumé 10 tranches
- [900 g de vert de poireau](#)
- 100 g de beurre doux
- 150 g de crème liquide entière
- 1 yaourt nature
- 1 citron
- Tomates cerises
- Curry
- Sel fin et poivre du moulin



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

## Pour 4 personnes





### Réalisation de la recette :

Fendre en deux dans le sens de la longueur le **poireau**. Le laver et l'émincer **très finement**. **Dans un sautoir**, suer au beurre votre poireau doucement. Au bout de 5 minutes, assaisonner de sel fin, poivre et d'une **pointe de curry**. Verser la crème liquide et laisser cuire doucement jusqu'à obtenir une **compotée de poireau**. Vérifier l'assaisonnement et refroidir au réfrigérateur. Dans un petit saladier, mélanger le yaourt nature, un demi-jus de **citron**, une pointe de curry et sel fin. Réserver votre sauce au réfrigérateur.

Montage des rouleaux de **saumon** : Pour commencer, étaler **un film alimentaire sur votre plan de travail**. Il faut environ 30 cm sur 30 cm de film. Déposer deux tranches de saumon fumé côte à côte. Garnir de crème de poireau bien froid, **rouler en formant une ballotine**. Réaliser un nœud à **chaque extrémité du rouleau** et laisser au froid pendant 1 heure environ pour que les boudins deviennent durs et qu'ils soient faciles à couper en deux. **Dressage** : dans les assiettes, déposer la sauce yaourt, couper en quatre **les boudins de saumon fumé** et les disposer dans vos assiettes. Décorer de tomates cerise et d'une pointe de verdure.



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

