



Surimi de saumon aux crevettes

— RECETTE POUR 4 PERSONNES —

Ingrédients

- 140gr de crevettes décortiquées
- 8 grandes tranches de saumon fumé
- 1 pamplemousse
- 1 jaune d'œuf
- 1 c à c de moutarde
- 15cl d'huile d'olive
- sel, poivre
- film étirable



Préparation



3

- 1 - Coupez le pamplemousse en 2, pressez une moitié pour obtenir le jus. Sur l'autre moitié, prélevez les suprêmes (les quartiers de pamplemousse sans la peau) et mettez-les de côté.
- 2 - Faites une mayonnaise : dans un saladier, mélangez le jaune d'œuf et la moutarde. Laissez 2-3 minutes à température ambiante. Ajoutez un peu d'huile, fouettez (avec un fouet donc). Quand c'est homogène, versez un peu d'huile en plus, fouettez, etc... jusqu'à ce que toute l'huile soit incorporée. Ajoutez ensuite la moitié du jus de pamplemousse. Fouettez.
- 3 - Mélangez la chair de crevettes préalablement mixée et 2 cuillères à soupe de mayonnaise.
- 4 - Prenez du film étirable. Etalez un peu de film (suffisamment pour faire des rouleaux de saumon aux crevettes).
- 5 - Prenez 2 tranches de saumon et posez-les l'une à côté de l'autre sur le film (elles doivent bien se superposer légèrement). Posez de la chair de crevettes sur le haut des tranches. Roulez le saumon fumé autour de la chair pour faire des boudins. Serrez bien. Aidez-vous du film étirable. Emmaillotez le film autour puis réservez le rouleau au frais. Faites de même avec le reste de la préparation pour obtenir 4 rouleaux. Laissez une trentaine de minutes au frais.
- 6 - Couper les rouleaux en 4 dès leur sortie du frais .
- 7 - Enlever le film étirable, et manger avec les doigts !!

Les recettes de **MICK**
LE MINI CHEF

