

Roulade verdurette

de poissons fumés et sa crème d'avocat



Élaboration de la recette

- 1) Préparer la mousse d'avocat. Mélanger la chair au fouet d'avocat avec le beurre. Assaisonner de sel, de poivre, de paprika, de jus de citron et d'huile d'olive. Incorporer ensuite les crevettes cuites, décortiquées et refroidies à la spatule.
- 2) Réaliser les roulades. Sur les tranches de poissons fumés déposer la mousse d'avocat. Rouler chaque tranche et réserver au frais.
- 3) Confectionner la sauce-crème. Assaisonner la crème fraîche avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive et un peu de jus de citron. Réserver au frais.
- 4) Pour la verdurette : Laver la salade et l'égoutter. Éplucher et tailler en julienne les carottes, navets et poireaux. Les réserver dans de l'eau très glacée.
- 5) Dressage : Disposer en haut de l'assiette la salade et la julienne de légumes. Napper le fond de l'assiette avec la sauce-crème. Déposer les rouleaux de poissons fumés en éventail. Décorer avec du cerfeuil et des citrons cannelés. Servir frais.

FACILE

TEMPS DE PREPARATION

40 mn

PAS DE CUISSON

INGREDIENTS POUR 8 PERS

- 300g de thon fumé
- 300g de tazard fumé
- 300g d'espadon fumé

Pour la mousse d'avocat

- 1/2 kg d'avocats
- 1 citron
- 200g de beurre
- 250g de crevettes fraîches
- 1 gousse d'ail finement hachée

Pour la sauce-crème

- 1/2 l de crème fraîche
- 50cl d'huile d'olive

Pour la verdurette

- 300g de salade (laitue)
- 200g de carottes
- 200g de navets
- 200g de verts de poireaux

Assaisonnement

- Sel, poivre, paprika

Décor

- Oeufs de saumon et cerfeuil

MATERIEL

- 1 cutter
- 2 saladiers
- 1 spatule en bois
- 1 fouet à sauce
- 1 planche à découper
- 1 couteau moyen
- 1 râpe à légumes (mandoline)

LA NOTE DU TROUBADOUR

Un peu de fraîcheur, Quelques couleurs, Une mousse d'avocat fondante, Des poissons fumés du pacifique, Une entrée appétissante pour nos dîners tropicaux.