



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Roulé de panga au saumon fumé .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 2 filets de panga
 - 2 tranches de saumon fumé
 - 50 g de roquefort
 - Jus de citron
 - Paprika doux, 5 baies
 - Persil, coriandre
-
- Décongeler les filets de panga. Préchauffer le four à 180°C th. 6
 - Découper les tranches de saumon fumé à la taille des filets
 - A la casserole faire fondre le roquefort et incorporer les aromates
 - Sur un plat allant au four disposer une feuille de papier sulfurisé
 - Entre le filet de panga et le saumon fumé incorporer la préparation
 - Enrouler le saumon fumé dans le filet de panga et piquer avec des cure-dents
 - Asperger d'un filet de jus de citron et enfourner à 180°C th.6 pendant 35 minutes