



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

## . Roulé de panga au saumon fumé .



### *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