



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

. Rouleaux de poireau au saumon fumé .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 poireau
- 200 g de saumon fumé
- 30 g de gruyère râpé
- Retirer les 1 ères feuilles du poireau, couper la racine
- Couper le poireau en 4 dans le sens de la longueur
- Laver ces longues lamelles sous l'eau pour éliminer le sable et la terre. Séparer les feuilles
- Faire cuire à la vapeur 15 minutes à couvert. Passer sous l'eau, égoutter et laisser refroidir
- Couper le saumon fumé en lamelles
- Enrouler les feuilles de poireau autour des lamelles de saumon fumé
- Saupoudrer de gruyère râpé, mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir

