



Seafood Maison

LE SAUMON FUMÉ



IDÉES RECETTES
La Manufacture

Roulé de concombre au saumon fumé

Pour 12 roulés

- 1 concombre assez fin • 3 tranches de **saumon fumé de la maison Kaviari** • 1 citron non traité
 - 100g de mascarpone • 1 cs de sauce gravlax
 - Ciboulette • Sel, poivre • Pousses de betterave et radis
1. Dans un bol, mélanger le mascarpone, la sauce gravlax, les zestes de citron et la ciboulette hachée. Saler, poivrer.
 2. Laver et zester le citron, hacher finement les zestes.
 3. Laver le concombre puis à l'aide d'une mandoline, découper des fins rubans de concombre.
 4. Les déposer au fur et à mesure sur un linge propre.
 5. Couper le saumon en fines lanières.
 6. Déposer sur chaque ruban de concombre une lanière de saumon puis tartiner d'un peu de mélange à base de mascarpone.
 7. Rouler délicatement comme sur la photo.
 8. Déposer au sommet quelques pousses de radis et de betterave.



Kaviari
PARIS