DENNER

Roulés de pâte au saumon

Lentement mais sûrement, le printemps arrive. Cela veut dire: les soirées se rallongent, les habits raccourcissent et la saison des apéritifs entre amis est bien revenue — voilà donc une petite recette pour vous remettre dans l'ambiance.

Si vous n'avez pas le temps de préparer des amuse-bouches raffinés, mais que vous aimeriez quand-même avoir l'air d'un vrai gastronome, ces petits roulés de pâte au saumon atteindront l'effet escompté: ils sont rafraîchissants, légers et d'un aspect alléchant.

Au fait: quand j'achète du poisson issu de capture sauvage, je fais toujours attention au label MSC. Ce label s'est donné pour objectif de protéger les mers contre la surpêche et a reçu la mention "recommandé" du WWF.

- 100 g de saumon fumé
- 1/2 citron
- une prise de sel
- du poivre blanc
- un peu d'aneth

- 3 cs d'huile de tournesol
- 2 cs de moutarde de Dijon
- 2 cs de miel
- 2 cs de sucre de canne
- 2 cs d'eau
- 2 cs d'aneth
- 1 cs de vinaigre aux herbes
- 1 cc de poivre blanc

- 1 dl de crème
- 20 g de raifort
- 1/4 de poire
- sel, poivre

- 125 g de farine
- 1 œuf
- 1 cs d'huile

- sel
- eau (en cas de besoin)

1. Bien mélanger tous les ingrédients.
2. Ajouter goutte à goutte l'huile de tournesol en remuant constamment.

Tuyau:

Si vous utilisez de l'huile d'olive, la moutarde devient amère. Au frigo, elle peut se conserver jusqu'à un mois.

1. Fouetter la crème.
2. Râper le raifort et la poire par-dessus.
3. Mélanger et assaisonner.

1. Faire une petite montagne avec la farine sur le plan de travail.
2. Creuser un cratère au milieu et y mettre tous les ingrédients.
3. Bien pétrir jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Si la pâte devient trop dure, y ajouter un peu d'eau.
4. Laisser reposer la pâte environ une heure dans un film alimentaire, puis l'étendre en un rectangle d'environ 20 x 15 cm, pas plus épais que 2 à 3 mm.

1. Cuire le rectangle de pâte environ 2 minutes dans de l'eau salée bouillante, puis le sortir et l'éponger.
2. Enduire la moitié supérieure du rectangle avec le saumon, la moutarde d'aneth et la mousse de raifort. Enrouler le tout, puis découper selon vos souhaits.
3. Décorer avec un peu d'aneth — et bon appétit!