

ROULÉS DE SAUMON AU FROMAGE FRAIS ET MANGUE

Pour 6 personnes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 5 à 7 mn



Ingrédients

- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de lait
- 2 pincées de curcuma
- 6 tranches de saumon
- 1 petite boîte d'œufs de saumon
- 1 mangue
- 4 branches de coriandre
- 6 branches d'aneth
- 400 g de fromage frais
- Jus d'un petit citron jaune
- Sel & poivre de Sichuan

Coupez la mangue en petits dés, hachez les feuilles de coriandre très finement, mélangez les deux et laissez infuser au frais.

Réservez un brin d'aneth et effeuillez le reste dans le fromage frais, ajoutez le jus de citron, poivrez et salez, bien mélanger.

Battez les œufs, ajoutez le lait, le curcuma, salez, poivrez et faites cuire en omelette fine dans une poêle carrée ou dans un plat beurré au four.

Déposez une fine couche de fromage frais sur l'omelette refroidie, du saumon et de la mangue (pensez à l'égoutter si elle a rendu trop de jus) et roulez, enveloppez le rouleau dans du film alimentaire et réservez au frigo 1 h. Déballez le rouleau bien frais, recouvrez avec le fromage frais.

Au moment de servir, coupez votre rouleau en parts, décorez avec le reste d'aneth, quelques œufs de saumon et un peu de poivre.

Astuce : pour un peu plus d'exotisme remplacez le jus de citron jaune par celui d'un citron vert.