

ROULÉS AU SAUMON FUMÉ AU PAMPLEMOUSSE



ingrédients

- 1 pamplemousse moyen
- 150 gr de saumon fumé
- 150 gr de fromage frais
- 1 càc de citron pressé
- poivre blanc et sel
- 3 - 4 brins de ciboulette



Préparation

1. Hachez finement la ciboulette, la rajouter dans le fromage avec le citron, une pincé de sel et poivre et mélanger vigoureusement.
2. Pelez le pamplemousse à vif et prélevez les suprêmes (les quartiers de pamplemousse sans la peau blanche).
3. Tartinez une tranche de saumon avec le mélange de fromage frais, déposez un suprême de pamplemousse et roulez la tranche sur elle-même.
4. Faites de même avec le reste des ingrédients pour avoir environ 12 rouleaux.
5. Refrigérez et servez frais.