

Rouleaux de poissons (6 personnes)

Les poissons

- 650 gr de Filets de poissons blancs (Julienne ou Eglefin)
- 650 gr de Filets de saumon
- Aneth et ciboulette
- Sel et poivre
-

Préparez vos rouleaux :

Prenez 500 gr de filets de poisson blanc et 150 gr de filets de saumon

Posez les filets sur 3 niveaux, l'un au-dessus de l'autre, un filet blanc, salez, poivrez, un filet saumon, salez poivrez ajoutez l'aneth et la ciboulette ciselées, poser un filet blanc pour le troisième niveau

Puis avec 500 gr de filets de saumon et 150 gr de filets de poisson blanc procédez de même que précédemment en inversant les couleurs

Une fois vos filets préparés, les enserrer dans du film type « cello-frais ». Bien les serrer pour obtenir un rouleau compact et fermer les 2 extrémités avec de la ficelle

Mettre les rouleaux dans une casserole d'eau froide

Monter à frémissement (éviter l'ébullition) et laissez cuire environ 10 minutes.

Sortez les rouleaux, les laisser refroidir et les mettre au réfrigérateur pour au moins 3 heures.

Prenez alors vos rouleaux qui doivent être très froids et coupez des tranches d'environ 2 cms.

Déposez dans l'assiette une tranche blanc-rose-blanc et une tranche rose-blanc-rose

Vous pouvez servir avec un légume style asperges ou comme dans notre atelier avec une terrine de légumes, ou tout autre à votre choix.

Une mayonnaise ou mousseline seront les bien venues