LABEYRIE

ASTRO FOOD

ROULEAUX DE SAUMON FUMÉ FAÇON LABEYRIE

INGRÉDIENTS :

POUR 6 PERSONNES :

- 4 tranches de Saumon Fumé Grandes Origines Labeyrie
- 3 c.à.c d'œufs de Saumon Labeyrie
- 1 avocat
- 2 carottes (multicolores si possible)
- 1 concombre
- Quelques petites fleurs comestibles

LE PETIT PLUS POUR FAIRE PLAISIR :

- 1 c.à.c de caviar Labeyrie

PRÉPARATION :

- Rincer l'avocat, les carottes et le concombre et sécher avec du papier essuie-tout. Émincer très finement en lamelles. Réserver.
- Couper les tranches de Saumon Fumé Labeyrie en deux.
  Sur une planche à découper, déposer 2 lamelles de carotte, 1 lamelle d'avocat et 2 lamelles de concombre. Saler, poivrer et refermer le rouleau délicatement.
- Rincer et sécher les fleurs comestibles avec précaution. Attention, il faut qu'elles soient bien sèches pour ne pas que votre rouleau soit humide.
  Insérer 1 petite fleur de chaque côté des rouleaux pour qu'elles soient visibles.
- Déposer les rouleaux dans une jolie assiette plate et disposer sur chacun quelques œufs de saumon Labeyrie et, si vous en avez l'envie, une petite cuillère de caviar Labeyrie.

BELLE DÉGUSTATION !

ASTRO FOOD