

Cannelloni de Saumon de Norvège fumé aux crevettes et avocat

Parts 4 personnes

Difficulté : facile

Produits 4 tranches Saumon Atlantique,
1 avocat,
1 citron,
120 gr. crevettes,
1 tube mayonnaise,
Tabasco,
200 gr. Roquette

Temps 50+ minutes

Type de plat Plat froid, Plat principal, Entrée



- Prélevez la chair des avocats et coupez-la en petits dés de 1 cm de côté. Arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent.
- Décortiquez les crevettes et coupez-les également en dés.
- Ajoutez la mayonnaise et remuez délicatement à la spatule avec les dés d'avocat et de crevettes. Assaisonnez de sel et d'une pointe de Tabasco puis mélangez à nouveau.
- Etalez 2 tranches de Saumon de Norvège fumé en forme de rectangle sur du film alimentaire et posez dessus le mélange avocat/crevettes à une extrémité. Roulez les tranches en forme de cannelloni en vous aidant du film.
- Décorez de feuilles de roquette simplement blanchies 10 secondes à l'eau bouillante et rafraîchies et de petits dés d'avocat au citron.