



Seafood Maison

**ROULÉS DE SAUMON FUMÉ AU CHÈVRE FRAIS
ET OLIVES**



IDÉES RECETTES

Seafood Maison

Roulés de saumon fumé au chèvre frais et olives

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : -

6 tranches de saumon fumé Irlandais Bio • 200g de chèvre frais
• quelques olives de Kalamata • huile d'olive Alexis Munoz •
2 c. à s. de jus de citron • piment d'Espelette

Travaillez le chèvre frais avec un filet d'huile d'olive et de piment d'Espelette. Disposez les tranches de saumon fumé à plat sur un film étirable et formez une quenelle de chèvre frais sur laquelle vous parsèmerez des morceaux d'olive. Refermez les tranches de saumon autour du chèvre. Disposez au frais avant de couper le rouleau en morceaux. Dégustez avec un verre de vin blanc minéral.

