

Cannellonis de saumon fumé, œufs de saumon, fruits de la passion



Préparation :25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 belles tranches de saumon fumé

1 verrine d'œufs de saumon

Aneth

2 fruits de la passion

Pour la crème :

125 g de mascarpone

125 g de crème fraîche liquide entière

1 citron vert

Sel et poivre du moulin

Fouetter le mascarpone avec la crème liquide pour obtenir une chantilly. Assaisonner la crème et ajouter un peu de jus de la passion, un peu de jus de citron vert et le zeste du citron vert finement râpé.

Disposer les tranches de saumon fumé sur du papier film et mettre sur chaque tranche de la crème fouettée. Rouler avec le film pour former les cannellonis.

Mettre les cannellonis 1 h au frais avec de les déguster. Pour le service disposer les cannellonis sur les assiettes et décorer avec les œufs de saumon, quelques touches de pulpe de fruit de la passion et des pluches d'aneth.

Vin conseillé : un Riesling

Pêché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>