

Saumon aux Asperges Vertes et à la Crème d'Aneth

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| - ASPERGE(S) | 20 vertes (les pointes) |
| - SAUMON FUME | 4 tranches |
| - FROMAGE FRAIS | 2 c à soupe |
| - CRÈME FRAICHE EPAISSE | 1 c à soupe |
| - ANETH | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les pointes d'asperges dans de l'eau bouillante salée pendant 4 – 5 minutes. Egouttez et laissez complètement refroidir.
- Mélangez le fromage frais avec la crème, l'aneth (selon votre goût), sel et poivre.
- Nappez les tranches de saumon avec ce mélange puis déposez 4 asperges sur chacune d'elles.
- Roulez-les ensuite délicatement et disposez au centre de vos assiette.
- Surmontez les roulades d'une dernière asperge et d'un peu de sauce à l'aneth.
- Servez sans attendre.

