

Roulades de Saumon au Crabe, Carottes et Mascarpone

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- Saumon Fumé	6 tranches (au moins)
- Mascarpone	250g
- Carottes	2
- Crabe	125g
- Citrons	½
- Huile d'Olive	1 c à soupe
- Ciboulette	
- Persil	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Épluchez et râpez les carottes finement.
- Ciselez la ciboulette.
- Dans un saladier, mélangez le mascarpone avec le crabe égoutté, les carottes râpées, la ciboulette, du sel et du poivre.
- Mélangez l'huile d'olive dans un bol avec le jus de citron. Salez et poivrez.
- Etalez les tranches de saumon sur une grande feuille de film alimentaire.
- Badigeonnez-les légèrement avec le mélange d'huile au citron.
- Répartissez alors le mélange mascarpone-crabe-carottes sur le saumon de façon uniforme.
- Roulez délicatement le saumon en formant une spirale.
- Serrez le papier film, placez-le au moins 2h au réfrigérateur.
- Au moment de servir, retirez le film alimentaire puis coupez la spirale de saumon en tronçons de 4-5 cm de large.
- Saupoudrez de persil.

