

Roquefort et saumon en roulade



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



ANDROUET

Ingrédients

400 g de filet de saumon

200 g d'épinards cuits

Sel et poivre

Pour la sauce :

150 g de [Roquefort](#)

25 cl de crème liquide

10 cl de vin blanc sec

1/2 cuillère à café de fumet de poisson

1 cuillère à café de pastis

Sel et poivre

Préparation

Plat à préparer la veille et comptez plusieurs heures de temps de repos.

Préparez la veille. Posez le filet de saumon entre 2 feuilles de film alimentaire et aplatissez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Plat à préparer la veille et comptez plusieurs heures de temps de repos.

Étalez les épinards hachés et bien essorés simultanément entre 2 feuilles de film alimentaire de la même dimension que le saumon, aplatissez. Retirez la feuille supérieure de film alimentaire du saumon et des épinards, soulevez alors la feuille d'épinard pour la poser délicatement sur le saumon (chair de saumon contre épinard). Passez le rouleau à pâtisserie pour faire adhérer et retirez la feuille de film alimentaire des épinards. Salez et poivrez. Roulez délicatement en décollant progressivement le film alimentaire, puis serrez bien la roulade dans le film alimentaire en fermant hermétiquement les côtés. Mettez au congélateur plusieurs heures.

Plat à préparer la veille et comptez plusieurs heures de temps de repos.

Préparez la sauce. Dans une casserole écrasez le roquefort, ajoutez le vin blanc, le fumet de poisson, la crème liquide, le sel et le poivre. Laissez réduire 5 minutes. Otez la casserole du feu et ajoutez le pastis. Réserver au chaud.

Plat à préparer la veille et comptez plusieurs heures de temps de repos.

Sortez la roulade du congélateur et coupez des rondelles en biais à l'aide d'un couteau-scie. Dressez les roulades sur un plat, posez-les dans le panier du cuit-vapeur et laissez cuire 5 minutes.

Posez quelques tranches de roulade dans chaque assiette et arrosez avec la sauce. Servez aussitôt. Vous pouvez accompagner les roulades d'une salade de pousses d'épinard.

Plat à préparer la veille et comptez plusieurs heures de temps de repos.

Une recette selon Marc Labourel.