



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
65157	Filet de saumon Salmo Salar Atlantique avec peau sans arêtes 700/1700 g	150 Gramme
216472	Poitrine fumée tranchée VPF 400 g	500 Gramme
824	Chair de crabe / tourteau	20 Gramme
	Glace tomate basilic	30 Gramme
	Mélange d'épices	-
	Sel	-
	Poivre	-

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation la chair de crabe à 0+3°C. Puis l'assaisonner généreusement avec la glace tomate-basilic, qui servira ici de condiment. Réserver.
- 2 Sur un papier film, disposer un mélange d'épices (pavot, sésame noir et torréfié, graines de lin) puis de fines tranches de poitrine fumée et au centre, les lanières de saumon assaisonnées. Faire un rouleau et réserver une heure au congélateur
- 3 Détailler le rouleau en tranches d'un centimètre, puis les disposer sur un pic. Sur le dessus, disposer la chair de crabe assaisonnée et servir bien frais.