

Roulé de saumon au quinoa torréfié et petits légumes



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Sel fin de mer en boîte 750 g LA TABLEE	0198421
PM	Poivre blanc de Sarawak en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0235463
0.2	Graine de quinoa torréfiée en sachet 250 g GEORGES COLIN	0247054
0.04	Bouillon de légumes BIO en seau 700 g NEFF	0197163
0.1	Tomates semi-séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097979
0.2	Huile d'olive vierge AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES	0203613
0.2	Mayonnaise haute fermeté en seau 4,7 kg LESIEUR PROFESSIONNEL	0219080
0.1	Jus de citron en bouteille 1 L LEMONDOR	0051266
1	Ciboulette	~
15 PCE	Tranches de saumon fumé	~
1	Persil plat	~
1 PCE	Concombre	~
3 PCE	Citrons jaunes non traité après récolte	~

Étapes de préparation

1

Remettre en œuvre le bouillon de légumes. Mettre en cuisson le quinoa dans le bouillon de légumes. Bien cuire le quinoa.

- 2 Egoutter et rafraîchir le quinoa. Réserver au frais.
- 3 Tailler finement les tomates confites, le concombre (sans utiliser le cœur) et réunissez les légumes ensemble. Réserver au frais.
- 4 Ciseler finement le persil plat et la ciboulette.
- 5 Mélanger le quinoa avec les légumes et les herbes aromatiques. Assaisonner de sel et de poivre, d'huile d'olive et d'un peu de jus de citron.
- 6 Assaisonner la mayonnaise avec du jus de citron, du sel et du poivre. Réserver au frais.
- 7 Sur un film alimentaire, déposer les tranches de saumon fumé de façon régulière. Disposer un peu de quinoa sur une extrémité.
- 8 A l'aide du film alimentaire, roulez le saumon de façon à encercler et contenir le quinoa dans les tranches de saumon. Serrer le film correctement en réalisant un nœud de chaque côté. Réserver au frais.
- 9 Couper les rouleaux de saumon. Retirer le film alimentaire et déposez sur assiette, accompagné d'un cordon de sauce citron réalisée au préalable. Décorer de segment de citron pelé à vif ainsi que de quelques herbes fraîches.