



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
153164	Galette de sarrasin au sel de Guérande nature 60 g	130 Gramme
217526	Tranchettes de saumon fumé décongelé 500 g	80 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	3 Gramme
195085	Mini cabrette BIO 10% MG 20 g	60 Gramme
	Oeufs de truite	30 Gramme

## Etapes de préparation

- 1 Mettre en décongélation les galettes de blé noir à 0+3°C. Mettre à plat sur une planche à découper, étaler en fines couches le fromage de chèvre. Saler et poivrer
- 2 Parsemer la ciboulette encore à l'état surgelé
- 3 Procéder au montage : déposer les tranches de saumon sur une bande de galette, rouler et presser l'ensemble. Ajouter des pics en bois sur l'ensemble du rouleau et découper en forme de wraps
- 4 Pour le décor : ajouter une chiffonnade de saumon et les œufs de truite