

Recette du Turban de norvège !

toujours simple!!

pour 1 pers:

60 g de saumon frais

1 tranche de saumon fumé

10cl de creme liquide

Sel,poivre,cognac

Menthe fraiche,persil,ciboulette...

Progression:

Cuire le saumon frais dans un court bouillon puis le passer au mixer en lui rajoutant la moitié de la crème.

Assaisonner et ajouter un peu de cognac à cette rilette de saumon.

Prenez cette rilette et enroulez-la avec la tranche de saumon fumé;cela vous donnera un rouleau de saumon que vous pourrez soit laisser en entier soit tronçonner en médaillons.

Accompagner cette préparation d'une sauce crème aux herbes: Mixer le persil la menthe la ciboulette ajouter le reste de la crème, un peu de cognac sel et poivre et le tour est joué. Recette facile qui fait toujours grand effet sur vos invités

Conseil pratique ou tips :) : Dresser directement sur assiette et non sur plat. Accompagner par exemple d'un Sauvignon, blanc bien entendu Voila à vous de jouer ;)

Par

Publié sur Cafeduwweb - Archives le mardi 2 mars 2004

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduwweb.com/lire/4210-recette-turban-norvege.html>