

# ■ Rouleaux de concombre

■ Préparation : 20 mn ■ Pas de cuisson

- 4 tranches de saumon fumé
- 1 concombre
- 1 petite gousse d'ail
- 1 branche de menthe fraîche
- 200 g de fromage frais de chèvre
- Sel, poivre moulu



1 Pelez la gousse d'ail, pressez-la. Rincez et essorez les feuilles de menthe fraîche puis ciselez-les finement. Ecrasez le fromage frais à l'aide d'une fourchette, incorporez l'ail et la menthe, salez et poivrez. Réservez au frais.

2 Rincez et épongez soigneusement le concombre. À l'aide d'un couteau économe, découpez des longs rubans de concombre. Déposez-les au fur et à mesure sur un linge. Avec des ciseaux de cuisine, découpez des lanières dans les tranches de saumon fumé.

3 Sur une grande planche, déposez les rubans de concombre. Sur chaque ruban, disposez une lanière de saumon, puis une cuillerée

de fromage frais. Roulez le tout et maintenez avec une petite pique en bois. Dégustez très frais.

## *Nos conseils*

Vous pouvez servir ces petits rouleaux en entrée sur des feuilles de laitue et de menthe, au moment de l'apéritif ou à l'occasion d'un buffet pour accompagner un verre de vin blanc sec. Pour une recette moins onéreuse, remplacez le saumon par de la truite. Vin recommandé pour accompagner ce menu : un vin blanc sec de Cassis.