



## **Roulades de saumon fumé au noix et roquefort sur un lit de salade frisée**

### **Pour 6 personnes**

1 salade Chicorée frisée  
200 g de saumon fumé  
50 g de roquefort  
100 g de cerneaux de noix  
25 cl de crème liquide entière  
2 cl d'huile de noix  
1 botte de ciboulette  
Sel et poivre du moulin

### **Préparation de la salade**

Dans un saladier, assaisonnez la salade frisée avec de la vinaigrette, après l'avoir lavée et débarrassée des feuilles les moins croquantes ou abimées. Etalez la salade, après l'avoir bien « fatiguée », sur un grand plat.

### **Préparation de la crème au roquefort**

Dans un bol, fouettez la crème liquide afin d'obtenir une chantilly. Ajoutez progressivement à la chantilly le roquefort râpé. Bien mélangez. Salez et poivrez.

### **Préparation des roulades**

Coupez dans le sens de la longueur les tranches de saumon fumé en bandelettes de 2 à 3 cm de largeur. Les enroulez et les fourrez avec la crème, les déposez ensuite sur la salade. Ajoutez sur chaque roulade de saumon fumé un peu de poivre, de ciboulette découpée, et décorez le plat de cerneaux de noix.

### **Le conseil du Chef :**

Un petit vin blanc sec, comme un Muscadet sur Lie conviendra parfaitement pour accompagner cette entrée. Vous pouvez également proposer ces roulades en guide de mise en bouche à l'apéritif.