

# SAUMON FUME AUX CREVETTES

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 20 minutes**

## **Ingrédients:**

- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| - SAUMON FUME      | 4 tranches         |
| - CREVETTES GRISES | 150 g décortiquées |
| - CREME FRAICHE    | 2 dl               |
| - ANETH            |                    |
| - SEL              |                    |
| - POIVRE           |                    |

## **Recette:**

- Fouettez la crème fraîche à la fourchette avec le sel, poivre et l'aneth jusqu'à ce qu'elle commence à ce figer. Incorporez-y les crevettes.
- Départagez ce mélange sur les tranches de saumon fumé et enroulez-les.
- Nappez les roulades d'un peu de crème.

## **Variante:**

Encore plus de fraîcheur, si on ajoute de très petits dés de concombre dans la farce.  
L'aneth peut être remplacé par de la ciboulette ciselée.

## **Remarque:**

Une roulade par personne suffit amplement en entrée.