

Rouleaux de saumon fumé à l'avocat

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Ingrédients pour 4 personnes

• 2 tomates • 2 avocats bien mûrs • 4 tranches de saumon fumé
• 2 œufs • épices : cumin, gingembre, curry • sel, poivre • jus de citron

Faire cuire les œufs dans une casserole d'eau pendant 10 minutes.

Les rafraichir et les écaler.

Plonger les tomates dans un récipient d'eau bouillante pendant 1 minute.

Les rafraichir sous l'eau froide, puis les peler et les épépiner.

Couper les quartiers de tomates en petits dés.

Peler les avocats. Dans un saladier, écraser leur chair à la fourchette, ajouter 1 à 2 càs de jus de citron, mélanger.

Avec une moulinette à fromage, râper les œufs durs dans le saladier et bien mélanger aux avocats. Ajouter les dés de tomates.

Saler (peu) et poivrer (peu).

Ajouter un peu de gingembre et de curry, puis incorporer 1 càs de cumin.

Goûter et ajuster l'assaisonnement.

Sur chaque tranche de saumon fumé, déposer 1 à 2 càs de mélange à l'avocat, puis rouler la tranche sur elle-même.

Enfermer chaque rouleau de papier film et réserver 1 h minimum au frais.

Avant de servir, couper les rouleaux en 2 avec un couteau bien affuté (pour ne pas écraser les rouleaux).