



Roulé de crêpe saumon et gingembre

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 5 mn (si passage au four)

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 grandes crêpes
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 citron jaune
- 1 morceau de gingembre frais (30 à 50g)
- 1 boîte de Philadelphia nature de 150g
- 1 bouquet d'aneth
- Sel et poivre

1. Disposer les crêpes sur une planche à découper.
2. Disposer les tranches de saumon fumé afin qu'elles recouvrent totalement chaque crêpe.

3. Râper le zeste du citron et un peu de gingembre sur le saumon.
4. Poivrer et ne pas saler (le saumon est déjà salé).
5. Parsemer d'un peu d'aneth ciselée.
6. Rouler chaque crêpe sur elle-même pour obtenir un long rouleau bien serré.
7. Emballer le rouleau dans un papier scellofrais et réserver au réfrigérateur jusqu'au service.
8. Découper des tronçons de 4 à 5cm maximum. - Fermer chaque tronçon à l'aide d'un cure-dent.
9. Dans un bol ou un saladier, mélanger au fouet le Philadelphia et de l'aneth ciselé. Saler et poivrer.
10. Dresser les tronçons au centre de chaque assiette.
11. Présenter la sauce au Philadelphia en saucière ou dans de petits contenants sur chaque assiette. Accompagner d'une salade de pousses d'épinards assaisonnée d'huile d'olive et d'un filet de citron.

Astuce

On peut présenter les roulés tels-quels, ou les passer quelques minutes au four à 200, la crêpe sera ainsi chaude et le saumon aura la même consistance que du saumon frais cuit.

© [Tefal](#)