

Galettes de blé noir au saumon fumé et à la ciboulette

Les ingrédients pour 4 personnes

4 galettes de blé noir
400g de saumon fumé en tranches
20 cl de crème fraîche épaisse
1 botte de ciboulette

Etaler une galette bien à plat et tartiner la de la moitié de la crème fraîche. Répartir la moitié de la ciboulette ciselée et poivrer. Puis déposer la moitié du saumon fumé et rouler la galette. Entourer ce rouleau dans une deuxième galette et le rouleau obtenu dans du film étirable en serrant légèrement.

Faire un deuxième rouleau avec les ingrédients restants et mettre au frais 1 h.

Au moment du service ôter le film étirable et découper des tronçons de 2 cm environ.

Accompagner d'une salade de fines herbes ou de jeunes pousses assaisonnée au vinaigre balsamique.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>