

Crépinette de chou aux 2 saumons et fines herbes

INGRÉDIENTS

- 1 chou vert
- 500 g de saumon frais
- 100 g de saumon fumé
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 10 brins de ciboulette
- 5 brins d'aneth
- 1 citron jaune
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 100 g de crème fraîche épaisse
- ½ cuillère à café de paprika
- 2 cuillères à soupe de dés de pulpe de tomates
- Gros sel
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Extraire 8 belles feuilles du chou vert. Les laver, retirer les grosses côtes centrales (trop rigides). Plonger ces feuilles 3 minutes dans une eau bouillante salée au gros sel. Les rafraîchir dans une eau glacée. Les égoutter et les étaler. Réserver.
2. Cuire le saumon frais 10 minutes à la vapeur (ou 10 minutes au four, à 180°C, th.6) Pendant ce temps, éplucher et hacher l'ail et l'échalote.
3. Laver et tailler les herbes en petits morceaux.
4. Couper le saumon fumé en petits dés.
5. Presser le citron, récupérer son jus.
6. Dans un saladier, déposer et émietter le saumon cuit. Ajouter le saumon fumé, le jaune d'œuf, le jus de citron, l'huile d'olive et la crème. Travailler jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporer l'ail, l'échalote, les herbes, le paprika et la tomate. Mélanger et assaisonner.
7. Farcir le centre de chaque feuille de chou du contenu du saladier, les refermer. Placer au réfrigérateur 3 à 4 heures. Servir bien frais.