



Croustillants de légumes et saumon fumé

27/03/2018 à 12h12

Par [Christophe Leborgne](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 3 feuilles de brick
- 100 g de blancs de poireaux
- 120 g de carottes
- 50 g de céleri-rave
- 6 belles tranches de saumon fumé
- 100 g de salade de mesclun
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- sel, piment d'Espelette, vinaigrette, herbes

Préparation :

- Lavez et égouttez la salade de mesclun.
- Epluchez les carottes, le céleri-rave et lavez le poireau puis taillez-les en julienne (des bâtonnets un peu plus gros que des carottes râpées).
- Faites suer les légumes sans coloration avec l'huile de colza, et laissez refroidir.
- Coupez le saumon fumé en grosses lanières sur la longueur.
- Taillez les feuilles de brick en deux, puis disposez un peu de julienne de légumes sur le long. Rajoutez une lanière de saumon fumé puis faites un rouleau de 1,5 cm de diamètre.
- Découpez ces rouleaux en 3 en biseautant les extrémités.
- Passez-les au four 3 à 4 minutes dans un four chaud (thermostat 6/180°C à chaleur tournante) pour leur donner un aspect coloré et croustillant.
- Disposez la salade sur l'assiette et formez une rose avec le reste des lanières de saumon fumé. Assaisonnez le fond de l'assiette avec la vinaigrette, disposez les croustillants sortant du four et rajoutez des herbes.

L'astuce du chef :

Vous pouvez mettre des crevettes à la place du saumon.