

Roulé de Saumon et sa crème de lait de coco

Pour 20 rouleaux.

Crème de Coco:

- 1 échalote, 1 citron vert, 40 cl de lait de coco en boîte, 3 cl d'huile d'olive, 1 cuillère à café d'Agar-agar (gélifiant), sel et poivre.

Crème d'avocats:

3 avocats bien mûrs, 2 cuillères à soupe de jus de citron, 10 cl d'huile d'olive, $\frac{1}{2}$ botte de coriandre, 500 Gr de saumon fumé, sel et poivre.

Pâte à crêpes:

- 250 Gr de farine de sarrasin, 30 Gr de farine de blé, 1 œuf, 5 Gr de gros sel gris, un peu de beurre.

Confectionnez les crêpes, dans un saladier, versez les farines, sel, œuf et 60 cl d'eau petit à petit. Battez la pâte avec une spatule pendant 10 mn pour qu'elle devienne plus légère, laissez reposer 1 heure, ensuite confectionnez les crêpes et réservez.

Préparer la crème au lait de coco, épluchez et émincez finement l'échalote, faites suer à l'huile d'olive, mouillez avec le lait de coco et 25 cl d'eau, salez poivrez et mener le tout à ébullition et laissez cuire à couvert (à feu doux) 15 mn, ajoutez l'Agar-agar, redonnez un bouillon et mixer la sauce, filtrez et réservez-la au frais, une fois refroidie, remixez avec le jus de citron.

Confectionnez la crème d'avocats, épluchez et dénoyotez les avocats, mixez-les grossièrement avec sel, poivre, jus de citron, huile d'olive, et mettre au frais. Taillez le saumon en fines tranches étalez les crêpes sur le plan de travail, tartinez les avec la crème d'avocats, disposez 25 Gr de saumon sur chaque crêpe et parsemez d'une pincée de coriandre ciselée, roulez les crêpes et réservez au frais, taillez chaque rouleau en 5 ou 6 tronçons et servez avec la crème au lait de coco.

