

Roulés de saumon au fromage Feta



 4 portions

 30 minutes

INGRÉDIENTS

Roulés

½ bloc (100 g, 3.5 oz) de fromage Feta Saputo, défait en morceaux
30 mL (2 c. à soupe) d'huile d'olive extra-vierge
15 mL (1 c. à soupe) de crème 35%
1 gousse d'ail, hachée très finement
Zeste et jus d'un demi-citron
30 mL (2 c. à soupe) de basilic frais
15 mL (1 c. à soupe) de menthe fraîche
Poivre noir, au goût
4 filets de saumon, sans la peau
1 botte d'asperges

PRÉPARATION

Étape 1

Préchauffer le four à 400°F. Recouvrir une plaque à biscuit de papier parchemin et réserver.

Étape 2

Dans le bol d'un robot culinaire, mélanger le fromage Feta Saputo, l'huile d'olive, la crème 35%, l'ail, le zeste et le jus de citron, le basilic et la menthe. Réduire jusqu'à la consistance d'un pesto épais. Assaisonner de poivre noir.

Étape 3

Placer les filets de saumon sur un plan de travail, le dessus des filets en dessous. Étendre une épaisse couche du mélange au fromage Feta Saputo sur chacun des filets. Déposer un bouquet d'asperges au centre de chaque filet, puis enrouler le saumon autour des asperges. Déposer les roulés sur la plaque à biscuits préparée, l'ouverture vers le bas pour qu'ils restent bien fermés durant la cuisson. Assaisonner de poivre.

Étape 4

Cuire de 15 à 20 minutes, dépendant de l'épaisseur des filets, jusqu'à ce que les asperges soient tendres et que l'intérieur des roulés soit bien chaud.

Alimenté par **Saputo**