



1. Enlevez la peau, les arêtes, les parties marrons et les éventuelles petites peaux blanches du pavé saumon. Rincez-le et essuyez-le avec du papier absorbant. Coupez-le en fins bâtonnets d'environ 1/2 cm d'épaisseur x 7 cm de longueur (à adapter en fonction de la largeur de vos tranches de saumon fumé).
2. Pelez l'avocat. Coupez-le également en fins bâtonnets, de la même taille que le saumon cru. Citronnez-les généreusement pour éviter qu'ils ne noircissent.
3. Nettoyez les tiges de ciboule. Ciselez-les finement.
4. Posez à l'avant d'une tranche de saumon fumé, trois bâtonnets de saumon cru et trois d'avocat. Ajoutez une lamelle de gingembre et quelques rondelles de ciboule.
5. Arrosez d'un trait de sauce soja.
6. Roulez la tranche de saumon sur elle-même, en serrant bien les ingrédients.
7. Coupez le rouleau obtenu en deux et posez les rondelles à plat sur une assiette.
8. Renouvelez ces opérations avec les autres tranches.
9. Saupoudrez de graines germées et de sésame. Servez aussitôt ou réservez au frais 1h en attendant de servir.



Si vous n'avez pas de grandes tranches de saumon fumé, disposez-les sur du papier film et faites-les se chevaucher pour former plus ou moins un rectangle. Posez ensuite les ingrédients et roulez délicatement l'ensemble, en vous aidant du papier film pour obtenir un cylindre bien serré. Placez-le 1h dans le réfrigérateur pour le rigidifier avant d'enlever le papier film et de le couper en deux. Pour une version plus croquante, roulez les rouleaux dans une assiette remplie de graines de sésame. Utilisez un couteau bien aiguisé ou un couteau-scie pour trancher parfaitement le rouleau.

Assez facile
35 mn de préparation
Cher
Cru

Ingrédients pour 4 pers. :

- 1 pavé de saumon cru de +/- 300 g
- 1 avocat
- 1/2 citron
- 2 tiges de ciboule
- 1 dizaine de grandes tranches de saumon fumé (elles peuvent être étroites - 7 à 8 cm de large au minimum - mais il faut qu'elles soient longues - au minimum 18 à 20 cm)
- 1 dizaine de fines lamelles de gingembre en saumure
- Sauce soja
- 1 petite poignée de graines germées (alfalfa, radis, fenouil, cresson...)
- 1 c. à soupe de graines de sésame

Variantes :

Vous pouvez utiliser de la truite fumée, si et seulement si vous trouvez des tranches suffisamment longues. Vous pouvez ajouter des bâtonnets de mangue fraîche et/ou des jeunes pousses, ou remplacer les graines germées par de l'aneth effeuillée, ou encore déposer délicatement des œufs de saumon ou de truite sur le dessus des rouleaux au moment de les servir.

