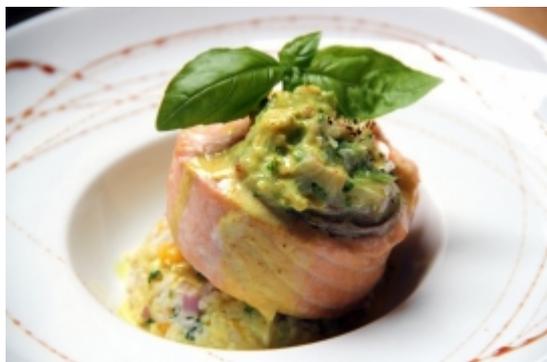


# Roulade de saumon farcie aux crevettes, crème à la citronnelle et curry, riz jasmin au lait de coco

Recette pour 4 personnes



## Description

Roulade de saumon farcie aux crevettes accompagnée d'une sauce crémeuse à la citronnelle et au curry, servie avec un riz au jasmin aux légumes.

## L'astuce du chef

La roulade de saumon avec la mousse de crevettes peut se préparer d'avance et se congeler.

## Ingrédients

### Pour le riz au jasmin et lait de coco

- 250 Ml Riz au jasmin
- 250 Ml Lait de coco
- 250 Ml Eau
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 6 Branche(s) Persil
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Pour la roulade de saumon farcie aux crevettes

- 4 Unité(s) Pavé de saumon
- 8 Unité(s) Crevettes moyennes décortiquées avec queue
- 1 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 1 Gousse(s) Ail
- 40 Gr Gingembre frais
- 2 Unité(s) Oignon vert
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Pour la crème à la citronnelle et curry

- 1 Unité(s) Échalote
- 1 Bâton(s) Citronnelle
- 5 Ml Curry
- 100 Ml Vin blanc
- 150 Ml Crème 35% à cuisson
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Retirez les queues des crevettes. Coupez le poivron jaune en petits dés. Ciselez l'échalote française et l'oignon rouge. Tranchez la citronnelle finement et écrasez-la dans un mortier. Hachez le persil. Ciselez l'oignon vert. Séparez le blanc du jaune de l'œuf afin de n'en garder que le blanc. Rincez et égouttez le riz au jasmin.

### Préparation du riz jasmin au lait de coco

Dans une casserole, déposez le riz rincé, le lait de coco et l'eau. Amenez à ébullition et faites cuire à couvert pendant environ 15 minutes. Réservez à couvert au chaud. Dans une poêle antiadhésive bien chaude, déposez un filet d'huile végétale et faites revenir l'oignon rouge. Ajoutez le poivron jaune. Mélangez. Incorporez le riz. Salez, poivrez. Ajoutez le persil haché. Réservez au chaud.

### Préparation des roulades de saumon

Retirez la peau du saumon, coupez les pavés de saumon en papillon sur le sens de la longueur. Salez et poivrez puis roulez le saumon en spirale. Placez sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin. Déposez les crevettes dans la cuve d'un robot culinaire. Salez et poivrez. Ajoutez l'ail, le gingembre ainsi que le blanc d'œuf. Mixez le tout afin d'obtenir une pâte. Ajoutez ensuite l'oignon vert, émincez, salez et poivrez. Déposez 2 cuillères à soupe de farce sur chaque roulade de saumon et cuire au four 10 à 12 minutes.

### Préparation de la crème à la citronnelle et curry

Dans une poêle antiadhésive, versez un filet d'huile végétale et faites revenir l'échalote française. Ajoutez le curry et la citronnelle et mélangez. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire de moitié. Ajoutez la crème et mixez à l'aide d'un mélangeur à main et passez au tamis.

### Dressage de vos assiettes

Dans chaque assiette, déposez une belle portion de riz. Placez la roulade de saumon farcie sur le riz et terminez en nappant le tout de crème à la citronnelle et curry.

**Bon appétit!**