

Avril 2017 : Roulade de truite fumée aux asperges, sauce aux crevettes et au brebis frais

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 8 ou 12 asperges de préférence pas trop grosses.
- 4 ou 8 tranches de truite fumée
- 200 g de fromage de brebis frais
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 100 g de crevettes
- 20 cl de crème liquide
- poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
Après cuisson, égouttez les asperges et en répartir 2 ou 3 asperges sur une ou deux tranches de truite, enroulez et disposez dans un grand plat à gratin ou dans des petits plats individuels.
Écrasezle fromage de brebis, ajoutez 4 cuillères à soupe de jus d'asperge, le persil et la crème. Poivrez (ne salez pas).
Fouettez pour obtenir une sauce onctueuse, mixez et ajoutez les crevettes et nappez les roulades de cette sauce.
Enfournez pour 15 min.