

Rôti ficelé de Saumon: ricotta, tomates séchées et romarin



Ingrédients pour 8 personnes:

- 1 saumon entier de 2kg
- 1 pot de 250g de ricotta
- 100g de tomates séchées à l'huile
- 1 cuil à café rase d'herbes de provence
- 2 branches de romarin séchées
- sel et poivre du moulin
- huile d'olive
- 8 tranches fines de poitrine fumée
- ficelle de cuisine

Préparation:

- Lever les 2 filets du saumon avec la peau puis les désarrêter. Les rincer à l'eau claire puis les éponger soigneusement avec du papier absorbant.
- Dans un bol, mélanger à la fourchette la ricotta, les tomates séchées coupées en petits morceaux, les herbes de provence, sel, poivre et un filet d'huile d'olive.
- Aligner les tranches de poitrine sur le plan de travail puis déposer le 1er filet de saumon. Saler et poivrer. Etaler le mélange à base de ricotta. Saler poivrer les deuxième filet puis le déposer sur la ricotta en sens inverse du 1er (pour avoir le côté queue en face du côté tête), afin d'obtenir un rôti régulier.



- Glisser une branche de romarin de chaque côté du rôti. Ficeler le rôti puis le filmer en le serrant bien. Réserver au réfrigérateur (idéalement une nuit).
- Retirer le film et Déposer le rôti dans un plat allant au four. L'arroser d'huile d'olive puis cuire au four à 200°C pendant 40 minutes environ, en retournant le rôti en cours de cuisson.

Servir accompagné de légumes et éventuellement d'une sauce aux herbes.