

# Saumon fumé en roulade et mascarpone au citron vert



**Pour 10 personnes(compter une crêpe pour 2 personnes) :**

20 tranches de saumon fumé, 1 pomme granny smith, 10 gambas, QS d'huile de friture

***Les crêpes :*** 1/2l de lait, 4 oeufs, 200g de farine, 25g de beurre fondu, 1 pincée de sel

***La crème au mascarpone :*** 250g de mascarpone, les zestes d'1 citron vert plus 1/2, le jus d'1 citron vert plus 1/2, sel et poivre

***La vinaigrette au wasabi :*** 15g de wasabi, 50g de vinaigre blanc, 1/2 blanc d'oeuf cru, 100g d'huile d'arachide, 1 càc rase de sucre en poudre

***La pâte tempura (à beignet) :*** 1 jaune d'oeuf, 10cl d'eau glacée, 125g de farine, 1 pincée de levure chimique, 1 pincée de sel

**Préparation :**

***La veille :***

***Les crêpes :*** mélanger tous les éléments de la pâte au blender et laisser reposer au moins 1 heure. Utiliser une grande crêpière pour la cuisson, environ 30cm de diamètre. Avec des ciseaux, couper le bord des crêpes de façon à obtenir des crêpes de forme carrée. Réserver.

*La crème au mascarpone* : mélanger le mascarpone avec les zestes et le jus de citron vert. Saler et poivrer à votre convenance.

*Montage* : Poser une crêpe sur une planche ou le plan de travail, étaler une fine couche de crème au mascarpone, puis couvrir de tranches de saumon fumé. Rouler le tout et serrer dans du film alimentaire. Réserver au frais.

***Le jour de la dégustation :***

*La pâte tempura* : Mélanger le jaune d'oeuf avec la farine, la levure, le sel et l'eau. Réserver au frais au moins 1 heure.

*La vinaigrette au wasabi* : Mélanger tous les ingrédients au blender. Si la vinaigrette vous semble trop épaisse, vous pouvez allonger avec un peu d'eau. Réserver.

Décortiquer les gambas, en prenant soin de bien retirer le boyau et garder le dernier anneau et la queue, c'est plus joli! Les piquer sur des pics en bambou et réserver au frais.

***Au moment du service :***

Chauffer l'huile de friture. Couper la pomme granny smith en fins bâtonnets, arroser d'un filet de citron pour éviter le noircissement. Couper les crêpes en tronçons, en biseau ou non, c'est au choix! Déposer 2 tronçons dans chaque assiette, 2 ou 3 bâtonnets de pommes et 1 ou 2 larmes de vinaigrette.

Tremper les gambas dans la pâte tempura, en essayant de ne pas trop recouvrir la queue. Les tremper dans l'huile de friture chaude et les poser sur du papier absorbant quand elles ont une belle couleur dorée. Déposer une gambas sur chaque assiette et déguster aussitôt!