

## Roulade de saumon au crabe



Préparation :  
Cuisson :  
Attente :

**15**  
**min**  
**0 min**  
**=**



Niveau :

**Facile**

Liste des ingrédients		(pour 6 personnes)
Saumon fumé en tranches	6	
Chair de crabe	200 g	
Pomme granny smith	1	
Fromage blanc	20 g	
Mayonnaise	20 g	
Mangue	1	
Citron	1	
Aneth , Sel, poivre		

- Dans un bol, mélanger la mayonnaise et le fromage blanc, un peu de jus de citron, assaisonner. Séparer dans 2 bols.
- Couper en petits dés la Granny smith (en laissant la peau) et ajouter dans le premier bol, ainsi que la moitié de la chair de crabe.
- Dans l'autre bol, ajouter la mangue coupée en dés et l'autre moitié de la chair de crabe.
- Étaler une tranche de saumon fumé sur du film alimentaire, déposer le contenu du bol avec la mangue au milieu et rouler. Entortiller les extrémités du film pour façonner des petits boudins.
- Dans chaque assiette, disposer une roulade, et à côté un peu du contenu du bol avec la granny smith.

