

## *Cocktail : « Virgin Colada » et ses roulés au saumon*

### Ingrédients pour 1 personne :

- 4cl de jus d'orange - 4 cl de jus d'ananas - 1 cl de lait de coco - des glaçons.

Dans un shaker mettre les glaçons (remplir le verre de moitié), le jus d'orange, le jus d'ananas et le lait de coco. Bien secouer. C'est prêt. Vous pouvez, si vous le désirez ajouter un peu de rhum blanc

### *Roulés au saumon*

#### Pour 6 personne :

- 1 pâte brisée - 2 à 3 tranches de saumon fumé suivant la grandeur
  - du St Morez- de l'aneth.

Étalez la pâte, la recouvrir avec les tranches de saumon et l'aneth. La divisez en 16 (chaque quart en 4). Mettre une petite noix de St Morez et replier la tranche jusqu'à la pointe. Cuire au four th 6- (180°) 15 à 20 min.

*On peut aussi tartiner la pâte directement avec le **St Morez**.*

