

Médaillon de saumon fumé aux épices et sa salade de mâche et roquette

6 pers | 20 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 4 tranches de saumon fumé
- 200 g de fromage frais
- 1 pomme verte
- 100 g de roquette
- 100 g de mâche
- 1 pincée de persil
- 1 pincée de ciboulette
- 1 pincée de gingembre
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s.d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

La **recette**

Etape 1

Laver la mâche, la roquette et la pomme. Couper la pomme en tranches en retirant le cœur et les pépins. Recouper les tranches en petits dés. Arroser de jus de citron et réserver.

Etape 2

Mélanger les pousses de mâche et les pousses de roquette. Incorporer les petits dés de pomme et mélanger. Réserver.

Etape 3

Dans un bol, mélanger le fromage frais, le persil, la ciboulette en poudre et le gingembre jusqu'à ce que le résultat soit homogène.

Etape 4

Étaler les tranches de saumon et tartiner leur centre de la préparation au fromage. Enrouler chaque tranche sur elle-même de façon à former un rouleau. Emballer chaque tranche dans du film étirable et les réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Etape 5

Déballer les rouleaux de saumon, les couper en rondelles épaisses afin d'obtenir des médaillons. Disposer sur l'assiette avec la salade mélangée de mâche, de roquette et de pomme arrosée d'un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.