

# Rouleaux de saumon fumé

**INGRÉDIENTS**, 500 gr de saumon fumé en tranches fines, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 2 cuillères à soupe de fromage blanc, 1 cuillère à soupe de raifort, 1 échalote émincée, 1/2 citron coupé en dés, Poivre du moulin

**! Vin conseillé :** un vin blanc floral du Jura, cépage Chardonnay à servir entre 12 et 14°C. L'été, servir plus frais entre 8 et 10 °C.

### Les accords parfaits

Les vins floraux du Jura rehaussent idéalement une quiche, un soufflé au fromage, un gratin ou un poisson grillé. Ils se marient à la perfection à une crémeuse poêlée d'escargots, des écrevisses ou à une coquille saint-jacques... Surprenez vos convives en les accompagnant d'une fine tranche de jambon cru du pays. Mais gardez-en pour le fromage !



[www.jura-vins.com](http://www.jura-vins.com) - CIVJ - Courriel: [civj@jura-vins.com](mailto:civj@jura-vins.com)

- 1 Mélangez dans un saladier le raifort avec le fromage blanc et la crème fraîche. Poivrez.
- 2 Nappez les tranches de saumon avec cette préparation et roulez-les délicatement avant de les ranger sur un plat.
- 3 Parsemez l'échalote émincée et garnissez de dés de citron.
- 4 Placez au frais jusqu'au moment de servir.

