



Petites bouchées bio de saumon, chèvre et potimarron

PAR **LAURENCE SALOMON**

NATURE ET SAVEURS,
place des Cordeliers,
Annecy (Haute-Savoie),
04-50-45-82-29.

Brosser et cuire le potimarron à la vapeur, l'écraser à l'aide d'une fourchette. **Placer** les tranches de saumon émincé sur une feuille de papier film. **Étaler** quelques cuillères du mélange potimarron, faisselle, aneth et gingembre râpé. **Rouler et filmer** bien serré. **Réserver** au frais.

Pendant ce temps, **mélanger** l'huile de pépin de courge avec le vinaigre balsamique blanc et ajouter du sel non raffiné. **Torréfier** les graines de courge à sec en remuant jusqu'à ce qu'elles éclatent.

Couper les rouleaux de saumon en tronçons, **accompagner** de l'émulsion à l'huile de courge et **parsemer** de graines de courge torréfiées.

POUR 10 PERSONNES

- **Pour le rouleau** : 1 portion d'un filet de saumon fumé bio avec peau d'environ 500 g - 2 bouquets d'aneth frais - $\frac{1}{4}$ de potimarron bio - 3 faisselles de chèvre frais bio - $\frac{1}{2}$ cuillère à café de gingembre frais râpé - fleur de sel.
- **Pour l'émulsion** : 4 cuillères à soupe d'huile de pépins de courge - 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc bio (marque Lima) - sel non raffiné - 100 g de graines de courge torréfiées.