



Le saumon fumé... produit de luxe quand j'étais enfant, le saumon fumé est entré sur toutes les tables. Produit artisanal d'excellence sa qualité a souvent souffert de sa démocratisation.

Au hasard de mes lectures culinaires, un peu avant les Fêtes de fin d'année, j'ai trouvé dans « Cuisines et terroirs », un article sur une maison faisant son saumon fumé de façon artisanale en sélectionnant ses poissons de façon rigoureuse.

L'article est signé de Pierre-Yves Chupin.

Le BORVO est dans l'Yonne. C'est une maison qui existe depuis environ 25 ans.

La qualité de ses produits tient entre autres au choix de ses poissons, à sa recette, à la maîtrise des différentes étapes de l'élaboration.

Si vous passez commande chez eux, vous serez livrés exactement le jour demandé et je pense qu'il se feront un plaisir de vous expliquer les conditions optimales pour une dégustation parfaite.

Cette semaine, malgré la chaleur, j'ai reçu mon paquet dans les meilleures conditions et plutôt que de manger mon saumon bêtement, j'ai réalisé ces « sushis » à ma façon.

On a tous apprécié, c'était frais, léger, parfumé... un vrai plat d'été.

## **MES SUSHIS**



Pour 6 personnes :

400 g de saumon fumé tranché  
30 crevettes roses de taille moyenne (ou 15 grosses)  
250 g de fromage blanc en faisselle très égoutté  
20 cl de crème fleurette  
1 gros bouquet d'aneth  
1 càs de citronnelle en poudre  
Sel et poivre  
Le jus d'un demi citron

3 grosses tomates épluchées, épépinées et coupées en petits cubes, assaisonnées à l'huile d'olive et au citron

Monter la crème en chantilly très ferme, lui incorporer délicatement le fromage blanc assaisonné avec l'aneth effeuillée, la citronnelle, le jus de citron, le sel et le poivre.

Faire des « lanières » de 4 cm de large dans le saumon.

Si les crevettes sont grosses, les couper en deux dans la largeur.

Dans une lanières de saumon, déposer un peu du mélange crème-fromage blanc, poser la crevette et rouler pour fermer.

On a des petits boudins. Réserver au froid.

Au moment du service, disposer un petit tas de tomates et les sushis en éventail autour.



On peut terminer la décoration avec un demie rondelle de citron ;

On ne rajoute pas de sauce, la crème contenue dans le saumon suffit largement.

J'ai préparé ces rouleaux juste avant le repas pendant que les invités buvaient l'apéritif. Il y en avait 5 par personnes.

Si la crème montée est bien ferme, elle peut attendre un certain temps et on doit pouvoir confectionner les sushis un peu avant l'arrivée des invités, j'avoue que je n'ai pas osé...