



## *Délice de poisson en rôti*



*Savoureux, à la fois simple et sophistiqué , il saura vous épater !*

### *Ingrédients :*

*300 g de filets de poisson (selon les goûts soles, truite, saumon)*

*100 gr de petites crevettes décortiquées type scampi*

*150 gr de Noix de pétoncles ou Saint jacques*

*1 blanc d'œuf*

*6 belles tranches de saumon fumé (n'hésitez pas à prendre plus on ne sait jamais la taille que l'on va découvrir en paquet)*

*1 l de Court bouillon ( pour couvrir l'entièreté du poisson et crevettes)*

*1 échalote*

*15 cl de vin blanc sec*

*Huile d'olive*

*Ficelle de cuisine*

### *Préparation :*

*Plonger poisson et crevettes dans un court-bouillon à légère ébullition, pour une dizaine de minutes suivant le type de poisson choisi , ils ne doivent pas être surcuits .*

*Mixer poisson , crevettes et un blanc d'œuf , pour obtenir une pâte homogène, saler et poivrer.*

*Mélanger la masse avec les Saint-Jacques et façonner un boudin.*

*Pour faciliter le travail du boudin, 2 astuces :*

#### *Astuces 1 :*

*Placer votre mélange sur un grand morceau de film alimentaire et serré celui-comme pour une ballotine ,mettre 4h au frigo , afin de fixer le mélange .*

*Perso je prépare la veille et le laisse pour la nuit.*

#### *Astuce 2 :*

*Réaliser le boudin dans un moule à bûche, couvert lui aussi d'un film alimentaire . Il sera alors tout aussi simple de former votre ballotine. Placer au congélateur 1h .*

*Sur le plan de travail, disposer 6 morceaux de ficelle parallèlement et espacés de 3 cm.  
Étaler le saumon fumé sur les ficelles et former un rectangle de 15 sur 25 cm environ .  
Sortir du frigo votre boudin , déballer délicatement et placé au centre du saumon fumé  
Enrober le boudin avec le saumon et maintenir le rôti formé avec la ficelle.*

*La cuisson :*

*Disposer le rôti dans un plat allant au four ; l'arroser d'huile d'olive, de vin blanc,  
d'échalotes émincées , 2 cuillères à soupe de court bouillon et les feuilles de lauriers .*

*Cuire au four 15 minutes à 220°. Servir chaud.*

*Il peut être servi en plat ou découpé à l'assiette pour une entrée.*

*Conseil – Infos :*

*Les sauces d'accompagnements : Sauce hollandaise, sauce beurre blanc citronné etc...*

*Le riz est un accompagnement parfait*

*Si vous employer de grosses Saint jacques , je vous conseille de les couper en grosses lamelles.*