

## CANNELONI DE POIREAU AU SAUMON FUME

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 45 min
- **Temps de cuisson** : 5 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 blancs de poireaux
- 4 tranches de saumon fumé
- 150 g de fromage frais (saint moret)
- 8 cl de crème fraîche liquide
- 2 càs de jus de citron
- 2 càc de ciboulette
- 2 càc d'œufs de saumon

### Etapas de préparation

1. Prélever les blancs de poireaux entiers et les blanchir. Couper la cuisson dans de l'eau avec des glaçons.
2. Travailler le fromage frais avec une fourchette, assouplissez le avec la crème. Ajoutez le jus de citron, la ciboulette et saumon fumé coupé finement ou haché. Mélanger bien avant d'ajouter les œufs de saumon.
3. Placer les blancs de poireaux sur du film alimentaire, les remplir avec de la mousse au saumon fumé. Fermer le film et le placer au frais au minimum 2 heures.

