Roulade de filet de dinde fumé artisanal et langoustine

10 personnes

Ingrediënten

- 10 tranches de filet de dinde fumé artisanal (bloc)
- Concombre
- ¼ de céleri-rave
- Vinaigre pour sushis
- Poivre & sel
- 5 champignons blancs
- Un filet de jus de citron & un filet d'huile d'olive
- Mayonnaise aux herbes (75 g d'épinards, 10 brins de persil, 10 branches d'estragon, 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, un filet de vinaigre, 2 dl d'huile de tournesol)
- 10 queues de langoustines
- Tomate séchée

Bereiding

Coupez le concombre horizontalement et retirez-en les graines. Pelez le céleri-rave et coupez les deux légumes en julienne.
Faites mariner les légumes dans du vinaigre pour sushis, salez et poivrez. Déposez-les sur le filet de dinde fumé et enroulez-les pour former un rouleau.
Coupez les champignons en tranches et faites-les mariner avec du jus de citron et de l'huile d'olive, assaisonnez.

Faites blanchir les épinards, pressez-les bien et mixez-les avec le persil, l'estragon, le jaune d'œuf, la moutarde, l'huile de tournesol et le vinaigre dans un blender pendant quelques minutes. Salez et poivrez.

Faites cuire brièvement les queues de langoustines décortiquées dans un peu d'huile d'olive et assaisonnez.
Faites frire un peu de céleri-rave râpé (pas mariné) à 180°C jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.

Coupez la tomate séchée en morceaux et disposez joliment le tout sur une assiette.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be