

Papillotes de saumon au chou vert et roquefort

- Nombre de personnes : 4
- Temps de cuisson 20 min

Ingrédients

- 600 g de cœur de filet de saumon frais
- 1 chou vert
- 25 cl de crème épaisse
- 150 g de roquefort
- 40 g de beurre
- sel et poivre



1. A l'aide d'un long couteau, détaillez le filet de saumon en fines escalopes. Détachez les plus grandes feuilles du chou (vous n'utiliserez pas le reste dans cette recette), rincez-les.
2. Dans une grande casserole, portez à ébullition une grande quantité d'eau salée et plongez-y les feuilles. Faites-les blanchir 3 min. Égouttez-les.
3. Sur une grande feuille de papier d'aluminium beurré (avec 10 g de beurre), étalez les feuilles de chou en les faisant se chevaucher.
4. Disposez par-dessus les escalopes de saumon. Salez, poivrez et roulez le chou et le saumon ensemble comme un boudin.
5. Enveloppez dans la feuille d'aluminium et faites cuire 15 min à la vapeur.
6. Pendant ce temps, mettez la crème, le reste de beurre en parcelles et le roquefort émietté dans une casserole.
7. Portez à ébullition en remuant, laissez frémir 1 à 2 min, retirez du feu. Une fois la papillote cuite, ôtez l'aluminium et coupez le rouleau saumon/chou en tranches épaisses.
8. Nappez 4 assiettes préchauffées de sauce au fromage et disposez les rouleaux dessus. Servez aussitôt.