



Pour 20 portions

125 g (1/2 tasse) de fromage à la crème à tartiner à température ambiante

2 c. à soupe de ciboulette hachée

1/2 avocat très mûr

2 c. à thé de jus de lime

150 g (12 tranches) de saumon fumé (de préférence sauvage)

Croustilles de riz

Incorporer la ciboulette au fromage à la crème. Ajouter l'avocat et le jus de lime. Bien mélanger à la fourchette jusqu'à homogénéité.

Sur le plan de travail, étendre une grande feuille de pellicule plastique. Au centre, disposer 6 tranches de saumon fumé en rectangle, en les faisant se chevaucher légèrement.

Y étendre la moitié du mélange avocat-fromage. Faire de même avec le reste du saumon et du mélange avocat-fromage.

En commençant par un côté long du premier rectangle, former un rouleau – s'aider de la pellicule plastique, mais ne pas l'enrouler avec le saumon.

Envelopper le tout de pellicule plastique et tourner les bouts pour retenir et fermer. Répéter avec le deuxième rouleau.

Réfrigérer les rouleaux au moins 4 heures ou toute une nuit, jusqu'à fermeté.

Retirer la pellicule plastique et couper les rouleaux en tranches épaisses, à l'aide d'un couteau bien affûté. Servir sur des croustilles de riz.