# Roulés de gambas, truite marinée et légumes croquants

*12/06/2012 à 12h31*

Par Scott Serrato

Temps de préparation : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 bande de truite marinée ou à défaut fumée de 8 cm de large sur 60 cm de long
- 12 gambas
- 1 courgette
- 1 poireau
- 50 g de pois gourmands
- 1 demi-fenouil
- 50 g de concombre
- 50 g de carotte
- 1 barquette de roquette ou de corne de cerf
- Sel, piment d'Espelette

**Vinaigrette**

- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de fausse mayonnaise aux herbes
- 1 cuillère à café de cerfeuil
- 1 cuillère à café de ciboulette
- 1 cuillère à café d'estragon
- 1 cuillère à café de persil

## Préparation :

**Pour la fausse mayonnaise**

- 2 jaunes d'œufs durs;
- 2 cuillères à café de vinaigre de vin rouge;
- 1 cuillère à café de moutarde et 5 cuillères à soupe de fromage blanc;
- Passez les 2 jaunes d'œufs dans une passoire fine, salez et poivrez, ajoutez le vinaigre et la moutarde puis incorporer le fromage intimement.

- Préparez les légumes croquants la veille (courgette, poireau, pois gourmands, fenouil, concombre et carotte): lavez-les rapidement, égouttez-les et émincez-les en julienne (filaments); mettez-les dans un saladier avec des glaçons et réservez-les dans le réfrigérateur jusqu'au lendemain;
- Quelques heures avant de servir, faites cuire les gambas à la vapeur pendant environ 2 minutes en les enfilant une par une sur des brochettes en bois pour les conserver bien droites. Egouttez-les et décortiquez-les;
- Dans un bol mélangez toutes les herbes à la fausse mayonnaise;
- Étalez une fine couche de fausse mayonnaise aux herbes sur la bande de truite après avoir posé celle-ci sur une grande feuille de papier film;
- Placez les gambas de façon régulière sur la bande de truite, enroulez-les dedans en serrant avec le papier film pour leur donner une forme de petits boudins;
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir;
- Découpez celle-ci en douze portions. Égouttez les légumes croquants, assaisonnez-les avec le jus de citron et l'huile d'olive. Déballez les roulés et disposez-en trois sur assiette, en étoile. Répartissez les légumes croquants au milieu, éventuellement à l'aide d'un cercle pour bien les centrer. Ajoutez la roquette ou la corne de cerf en décor, plantée dans les légumes croquants, et servez bien frais.

## L'astuce du chef :

Décorez de quelques fleurs d'Hibiscus sur les légumes pour apporter encore de la couleur et de la fraîcheur à cette recette. Détaillés en petits tronçons, les roulés peuvent aussi être servis en tapas.