

Iucullus succullus



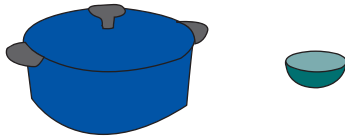
CANNELLONIS DE SAUMON FUMÉ AUX LENTILLES

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 40 minutes
Repos : 1 heure
(Pour 2 personnes)



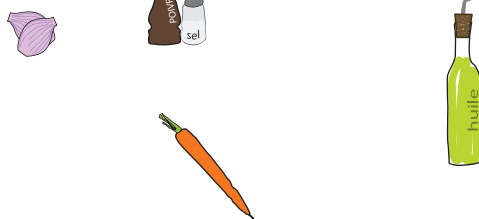
Les ustensiles :

- 1 cocotte
- 1 bol
- Papier film



Les ingrédients :

- 2 tranches de saumon fumé
- 150 g de lentillons (ou lentilles vertes si tu n'en trouves pas)
- 1 carotte
- 2 échalotes
- huile d'olive
- sel
- poivre



Épluche ta carotte et coupe-la en brunoise. Émince les échalotes. Dans ta cocotte, fais fondre tes échalotes et tes morceaux de carotte avec 3 cuillers à soupe d'huile d'olive. Ajoute ensuite les lentilles, remue rapidement. Recouvre d'eau. Laisse mijoter pendant 40 minutes en remuant régulièrement.

À la fin de la cuisson, sale et poivre à ta convenance. Égoutte le tout, puis laisse refroidir ta préparation.

Sur un papier film, pose ta tranche de saumon à plat. Dépose 4 cuillers à soupe de ta préparation à une des extrémités de ta tranche et roule-la délicatement. Reproduis cette action tant que tu as du saumon ou des lentilles.

Laisse reposer tes cannelloni 1 h dans ton frigo. Découpe les extrémités de tes cannellonis, enlève le papier film et place- les aussitôt

sur tes assiettes.