**Rouleau de saumon au raifort**

**saumon fumé**  
**poivre noir**  
**crème de raifort**

**aneth frais**  
**ciboulette**  
**concombre**  
**poireau**

Coupez un morceau de concombre non pelé en bâtonnets. Enlevez les graines.

Coupez des morceaux de saumon fumé en tranches d'environ 3 à 4 centimètres de large. Badigeonnez le dessus de crème au raifort et ajoutez un peu de poivre du moulin à poivre.

Placez un bâtonnet de concombre, une touffe d'aneth, quelques tiges de ciboulette sur chaque tranche de saumon et roulez le tout fermé.

Coupez des anneaux d’un morceau de poireau. Choisissez la partie jaune-verte. Glissez l’anneau sur le rouleau de saumon. Servir en trio dans une assiette de dégustation.