

# La recette de la semaine

## Gourmandises de saumon fumé au Brie et à la mangue



Pour 24 bouchées.

### Ingrédients

- 12 tranches fines de saumon fumé
- 2 avocats tranchés finement
- 1 pointe de brie en tranches fines
- 1 tasse (250 ml) de mangues en bâtonnets
- 1 c. à soupe de coriandre en grains concassés
- 3 c. à soupe de ciboulette fraîche hachée
- 3 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
- Sel et poivre noir du moulin
- Graines de sésame noires



### Préparation

Sur un grand morceau de papier cellophane, déposer 6 tranches de saumon fumé en les chevauchant de manière à former un grand rectangle.

Déposer les tranches fines d'avocats sur le saumon.

Y ajouter une tranche mince de brie.

Garnir de 1 ou 2 bâtonnets de mangues, quelques brins de ciboulette et coriandre fraîche et rouler à l'aide du papier cellophane, pour obtenir un rouleau d'environ 30 cm de longueur. Procéder de la même manière pour les 6 autres tranches de saumon afin de former un deuxième rouleau. Réserver au réfrigérateur.

Au moment de servir, répartir les graines de sésame noires sur toute la surface des rouleaux de saumon.

Trancher les rouleaux de saumon en morceaux de 2.5cm environ.

Maintenir les bouchées avec un cure-dent.