

Rouleaux d'été crémeux

- 6 feuilles moyennes de bette à carde, les nervures retirées
- 200 g (près de 1/2 lb) de pavé de poisson fumé (truite, esturgeon, maquereau, saumon, etc)
- 60 ml (1/4 tasse) de kimchi égoutté, haché grossièrement

CRÉMEUSE DE CÉLERI-RAVE ET DE BETTE À CARDE

- 1/4 de céleri-rave, en julienne ou râpé
- Les tiges de 4 bettes à carde, en julienne ou émincées
- 1/2 petite carotte, en julienne ou râpée
- 2 oignons verts émincés
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de riz ou jus de citron
- 80 ml (1/3 tasse) de mayonnaise
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

Mélangez tous les ingrédients de la crémeuse de céleri-rave et de bette à carde. Réservez.

Coupez les feuilles de bette à carde en 2 dans la longueur et déposez-les sur le plan de travail, le côté luisant dessous. Mettez sur l'une des extrémités de chaque demi-feuille un peu de crémeuse de céleri-rave, de poisson fumé et de kimchi. Roulez les demi-feuilles de bette à carde serré.

