



## La recette du chef

### Manuel Balderas

#### *Cannelloni de saumon à la Ricotta*



#### Ingrédients :

- Filet de saumon ½ kg
- Ricotta 200g
- Crème liquide 15cl
- Ciboulette, Aneth, Echalote
- Tranche de lard
- Sel, poivre
- Gros sel, 1 à 2 g

#### Recette :

- Cuire le filet de saumon au sel avec de l'Aneth, la ciboulette et poivre concassé. Recouvrir ensuite de sel
- Fouetter la Ricotta
- Fouetter la crème avec sel et poivre
- Ciseler l'échalote et la ciboulette finement
- Trancher finement le saumon avec une tranche de lard
- Mélanger la crème fouettée, ricotta, échalote et ciboulette
- Fourrer ce mélange dans la tranche de saumon et les rouler comme des cannellonis
- Réserver au frais 6 heures avant de servir...