

Rouleaux feuilletés à la Russe (saumon fumé, ricotta, vodka)



J'ai acheté des tubes en inox sur Mathon et voici enfin ma 1^{ère} recette avec.
Petit test réussi pour l'apéro d'anniversaire de Loulou !

Ingrédients (pour 5-6 rouleaux entiers ou 15-18 mini-bouchées) :

- * 1 rouleau de pâte feuilletée
- * 250g de ricotta
- * 4 tranches de saumon fumé (ou 150g)
- * 1cl de vodka
- * 1 jaune d'œuf
- * 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- * poivre
- * sésame et graines de pavot
- * huile (pour les tubes)
- * (estragon, truite fumée)



Préparation :

Tubes feuilletés

Préchauffer le four à 180°C.

Huiler légèrement mais complètement les rouleaux en inox (à l'aide d'un papier essuie-tout).

Placer-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en attendant de les utiliser.

Couper la pâte feuilletée en lanière d'environ 1cm de large au fur et à mesure.

Poser une lanière sur le bout d'un tube en inox puis l'enrouler en spirale.

Continuer ainsi jusqu'à la fin du tube.

Poser-les sur une plaque avec du papier sulfurisé.

Quand les tubes sont recouverts de pâte, badigeonner délicatement les parties visibles avec un jaune d'œuf.

Saupoudrer dessus de sésame ou de graines de pavot.

Enfourner pendant 15 minutes.

Dès que c'est un doré, c'est cuit.

Laisser refroidir avant de démouler.

Préparation saumon-ricotta

Découper 3 filets de saumon en petits morceaux. En conserver un entier pour la décoration.

Laver la ciboulette et la ciseler.

Dans un saladier, mélanger avec une spatule la ricotta, les morceaux de saumon, la ciboulette, la vodka et le poivre.

Couper chaque tube en 3 morceaux pour obtenir des bouchées.

Remplir les bouchées feuilletées avec une petite cuillère (une de chaque côté).

Couper la 4^{ème} tranche de saumon réservée en fines lanières (30 ici).

Faire un petit rouleau avec chaque lanière et l'enfoncer légèrement sur chaque côté.

On peut les garnir un peu à l'avance (quelques heures) et les conserver au frais.

Astuces :

Attention, lorsque l'on enroule les lanières « crues », ne pas faire déborder la pâte sur les bouts car cela gêne ensuite pour démouler les rouleaux une fois cuits !

Je mets mon index dans le tube pour tenir sans écraser la pâte feuilletée.

Lorsqu'une lanière est finie, il suffit d'en reposer une dessus sans rien faire de particulier à part une légère pression, cela se collera lors de la cuisson.

Pour démouler, il suffit de laisser refroidir un peu, de tenir avec les doigts sur un endroit de tube « nu » et de pousser délicatement... Le nouveau tube feuilleté reste donc ainsi entier, prêt à être garni.

La préparation de ricotta est un peu fade donc ne pas hésiter à bien poivrer.

Si vous ne voulez pas faire des bouchées mais une grosse entrée, alors laissez le rouleau feuilleté entier et garnissez-le avec une poche à douille.

On peut ajouter de l'estragon et de la truite fumée pour donner plus de goût.