Roulé Truite Fumée (ou Saumon Fumé) au Tartare

Pour 6/8 personnes :

- **4 tranches de truite fumée (ou saumon fumé)**
- **250 g de fromage ail et fines herbes (type Tartare ou Boursin)**
- **1 boîte d'œufs de lump**
- **Poivre**

1. Disposer une tranche de truite fumée sur une grande feuille de film alimentaire.
2. Étaler le tartare sur l'ensemble de la tranche, d'une épaisseur d'1 cm puis assaisonner en poivre.
3. Rouler délicatement la tranche en ne la serrant pas trop.
4. Rabattre ensuite le film alimentaire puis pincer les deux extrémités et rouler le tout pour faire un boudin bien serré.
5. Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures au minimum.
6. Avant la dégustation, ôter le film alimentaire puis découper de belles tranches d'une épaisseur de 1/2 cm.
7. Déposer quelques œufs de lump sur l'une des faces de chaque tranche.
8. Dresser dans une assiette et c'est prêt !

   Il est également possible de saupoudrer les tranches avec de la ciboulette finement ciselée.
   Idéales pour des apéritifs improvisés ou tout simplement en guise d'entrée fraîche et rapide !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !