

Titre de la recette : **Spirales au saumon fumé**

Nom de la personne qui partage cette recette : Christine Brulotte-Rioux

Nombre de portions :

Quantité	Ingrédient
2 c. à thé	de gélatine sans saveur
¼ tasse	de vin blanc sec ou de bouillon de poulet
1 pqt (250 g)	de fromage à la crème, ramolli
1 boîte (120 g)	de chair de crabe, égouttée
2	oignons verts, hachés fin
¼ tasse	de mayonnaise
½ livre	de saumon fumé

Préparation

- Saupoudrer la gélatine sur le vin; laisser reposer 5 minutes. Chauffer à feu doux et remuer jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute.
- Entre-temps, mélanger le fromage, le crabe, les oignons et la mayo. Ajouter le vin; bien mélanger.
- Sur du papier ciré, disposer le saumon fumé en rectangle de 7 X 15 po (18 X 38 cm) en les chevauchant. Étendre la garniture sur le saumon en laissant une bordure de ¼ po. Rouler comme un gâteau roulé. Réfrigérer au moins 4 heures dans un papier plastique.
- Couper en tranches minces et de biais. Garnir d'aneth et de tranches de citron
- Peut se préparer 1 journée à l'avance.

Commentaires