

# ROULEAU DE RENOUÉE DU JAPON FARCI AU FROMAGE-NOISETTE ET À LA TRUITE FUMÉE



## Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
grandes tiges larges de renouée du Japon	5 pcs (pour avoir 16 "entre-nœuds")
Truite fumée	250 gr
fromage blanc	250 gr
noisette concassée	40 gr
sel marin	
poivre noir en grain	
Huile de tournesol	

## Préparation

1. Préchauffer le four à 190°, chaleur tournante.

---

---

2. Laver convenablement les tiges de renouée; bien les sécher; les peler (comme des bâtons de rhubarbe), enlever tous les fils; réserver les parures (pour un sirop, une infusion, un sorbet,...).

---

---

3. Couper les tiges au niveau des nœuds; placer ces derniers avec les parures. Couper en rouleaux de 4 cm.

---

---

## Les farces

1. Au fromage et noisette : mélanger le fromage avec les noisettes; saler, poivrer.

---

---

2. À la truite fumée : couper les filets de truite à la longueur des rouleaux; saler, poivrer légèrement.

- 
- 
3. Farcir 16 rouleaux de fromage-noisette et 16 de truite fumée, à l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille.
- 
- 

## Cuisson

1. Placer les rouleaux dans un plat allant au four; les huiler au pinceau. Cuire au four durant 10 à 15 minutes.
- 
- 

## Présentation

1. Placer les rouleaux sur un plat de présentation chaud et déguster rapidement.
- 
-