

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 peeler (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.

Rouleau de renouée du Japon farci au fromage-noisette et à la truite fumée - révision 0

<https://cuisinesauvage.org/recipe/rouleau-de-renouee-du-japon-farci-au-fromage-noisette-et-a-la-truite-fumee/>

Page 1 / 2

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL,
2015-2026

-
-
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.
-