

Crêpes «Valewska»

Pour 4 personnes:

Ingrédients:

400 g de saumon fumé, aneth, sel,
poivre, noix muscade, 2 dl de crème,

1 verre de vodka, scarole,

sauce-salade à la française,

200 g de farine, 3 oeufs,

3 dl de mélange lait/eau

Préparation: préparer une pâte à crêpes avec la farine, les oeufs et le mélange eau/lait, laisser reposer toute la nuit. Saler et poivrer.

Faire mariner le saumon dans la vodka pendant la nuit, aromatiser avec des brins d'aneth. Préparer les crêpes dans un peu de beurre chaud. Les garnir de saumon fumé mariné et les rouler.

Mettre ces rouleaux dans un plat à gratin en ajoutant 2 dl de crème et de marinade à la vodka. Cuire au four à 220 degrés pendant 10 minutes. Présenter la salade en petits nids. Servir les roulades entières ou coupées sur ces nids. Napper de sauce.