

Pour l'Apéro

Mini Roulés aux Noix de St Jacques et filet de Colin

« Fischschnaka »

- **10 Noix de St Jacques**
- **1 filet de Colin**
- **Sel – poivre**
- **ail – persil – échalote (le tout haché)**
- **1 c à s de vin blanc**
- **2 à 3 c à s de purée de pommes de terre**
- **1 oeuf**

Faites revenir vos filets et vos noix de st jacques dans un peu d'huile d'olive, assaisonnez avec le sel, le poivre, le persil-ail-échalote haché et faire revenir 5 mn minutes.

Mixez le tout et déposez la mixture dans un saladier. Ajoutez la purée, l'œuf et si nécessaire du sel et du poivre et encore votre mélange ail-persil-échalote.

Etalez votre pâte à nouille avec votre rouleau et déposez la farce. Roulez le tout et soudez le bord avec un pinceau trempé dans de l'eau. Coupez des petites tranches et faites revenir vos roulés dans une poêle avec de l'huile d'olive sur feu doux.

A servir juste frit en apéro ou dans un petit bouillon.

*dans la poêle ou j'ai fait revenir le poisson et les st jacques j'ai gardé le jus et j'ai fait un bouillon avec un peu de vin blanc et ensuite j'ai rajouté quelques roulés et laisser mijoter juste 5 mn.