

SAUMON FROID ET SAUCE AUX ŒUFS DE LOMPE

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

4 PAVÉS DE SAUMON DE 125 G (2 PAQUETS) "LAXFILÉ"
2 ½ DL CRÈME FRAÎCHE
1 BOÎTE D'ŒUFS DE LOMPE ROUGES (50 G) "RÖD STENBITSROM"
ANETH CISELÉ
MOUTARDE DE DIJON
POMMES DE TERRE
SEL, POIVRE
TRANCHES DE CITRON

POUR LE BOUILLON

2,5 L D'EAU
1 DL DE VINAIGRE DE VIN BLANC
2 CUIL. À SOUPE DE SEL
5 GRAINS DE POIVRE JAMAÏQUE
5 GRAINS DE POIVRE BLANC
1 FEUILLE DE LAURIER
1 CAROTTE
1 OIGNON
ANETH

Préparation

Commencez par préparer le bouillon. Coupez l'oignon et la carotte en morceaux, versez-les dans une casserole avec l'aneth et les épices. Ajoutez l'eau et le vinaigre et faites bouillir env. 15 minutes. Déposez ensuite les pavés de saumon dans une casserole, versez le bouillon filtré sur le saumon. Portez à ébullition et laissez mijoter de 3 à 5 minutes. Laissez le saumon refroidir dans son bouillon et réservez-le au réfrigérateur pendant la nuit. Mélangez la crème fraîche, les œufs de lompe, l'aneth ciselé et la moutarde, salez et poivrez. Préparez cette sauce la veille pour en accentuer le goût. Servez le saumon garni de citron et d'aneth accompagné de la sauce et de pommes vapeur.



ROULADE AUX ŒUFS DE LOMPE

ROULADE DE LAPONIE AU RENNE FUMÉ

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS POUR LA ROULADE AUX ŒUFS DE LOMPE

2 FEUILLES DE PAIN ARCTIQUE SOUPLES "TUNNBRÖD"
1 GROS OIGNON HACHÉ FIN
1 BOÎTE D'ŒUFS DE LOMPE ROUGES (50 G) "RÖD STENBITSROM"
1 DL DE CRÈME FRAÎCHE
SEL
POIVRE NOIR
40 G DE BEURRE

Préparation de la roulade aux œufs de lompe

Mélangez les œufs de lompe avec l'oignon haché et la crème fraîche. Assaisonnez légèrement de poivre et de sel. Beurrez les feuilles de pain et répartissez le mélange. Formez ensuite les roulades et placez-les au réfrigérateur au moins 1 heure à l'avance. Au moment de servir, coupez-les en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur.

INGRÉDIENTS POUR LA ROULADE DE LAPONIE AU RENNE FUMÉ

2 FEUILLES DE PAIN ARCTIQUE SOUPLES "TUNNBRÖD"
1 PAQUET DE RENNE FUMÉ "RENKÖTT REINDEER"
1 BOCAL DE SAUCE AU RAIFORT "PEPPARROTSSÅS"
QUELQUES FEUILLES DE SALADE
40 G DE BEURRE

Préparation de la roulade de Laponie au renne fumé

Beurrez les feuilles de pain. Disposez les feuilles de salade, les tranches de renne puis nappez de sauce au raifort. Formez les roulades et coupez-les en tranches de 1 à 2 centimètres.



ROULADE DE SPRATS MARINÉS

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

2 FEUILLES DE PAIN ARCTIQUE SOUPLES "TUNNBRÖD"
1 BOÎTE DE FILETS DE SPRATS (100 G) "ANSJOVISFILÉER"
1/2 POIREAU ÉMINCÉ EN JULIENNE
1 OIGNON HACHÉ FIN
40 G DE BEURRE
4 ŒUFS
1 DL DE LAIT OU DE CRÈME
1/2 CUIL. À CAFÉ DE SEL

Préparation

Préparez les œufs brouillés : fouettez les œufs, le lait ou la crème et le sel ; faites fondre un peu de beurre dans une casserole ou une poêle et versez le mélange. Faites cuire à feu doux en remuant toujours pour obtenir une consistance crémeuse. Beurrez les feuilles de pain. Répartissez les œufs brouillés refroidis, les filets de sprats, l'oignon et le poireau. Formez les roulades et coupez-les en deux. Servez accompagné d'une bière.



ROULADE DE LAPONIE AU SAUMON MARINÉ

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

2 FEUILLES DE PAIN ARCTIQUE SOUPLES "TUNNBRÖD"
200 G DE SAUMON MARINÉ EN TRANCHES "GRAVAD LAX"
1 BOCAL DE SAUCE SAUMON "GRAVLAXSÅS"
40 G DE BEURRE

Préparation

Beurrez les feuilles de pain et disposez les tranches de saumon. Nappez de sauce saumon et formez les roulades. Coupez-les ensuite en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur. A déguster avec un apéritif ou une bière.



ACCORDÉON DE SAUCISSE FALUN AU FROMAGE

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

1 SAUCISSE DE FALUN (400 G) "BLOMMIG FALUKORV"
150 G DE FROMAGE "WÄSTGÖTA KLOSTER"
4 GROSSES TOMATES
8 PETITS OIGNONS
2 CUIL. À SOUPE DE BEURRE
2 CUIL. À SOUPE DE MOUTARDE SUÉDOISE "SVENSK SENAP"
1 À 2 CUIL. À SOUPE DE BOUILLON OU D'EAU
SEL, POIVRE BLANC, AIL

Préparation

Retirez la peau de la saucisse et coupez-la en tranches de 1 cm d'épaisseur sans toutefois les séparer complètement. Coupez le fromage en fines tranches, badigeonnez-les de moutarde des deux côtés et insérez-les entre chaque tranches de saucisse. Épluchez les oignons et faites-les blanchir. Déposez délicatement la saucisse ainsi fourrée dans un plat à four généreusement beurré avec les oignons et les tomates entières ou coupées en deux. Salez, poivrez et déposez quelques noisettes de beurre (un peu d'ail sur les tomates en relève agréablement le goût). Enfournez 25 à 30 minutes à 250 °C ou bien jusqu'à ce que le tout ait pris une jolie couleur. Arrosez d'un peu de bouillon ou d'eau si nécessaire. Servez accompagné de purée de pommes de terre "POTATISMOS".



TENTATION DE JANSSON

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

5 OU 6 POMMES DE TERRE
2 OIGNONS FINEMENT ÉMINCÉS
10 FILETS DE SPRATS MARINÉS "ANSJOVISFILÉER"
2 CUIL. À SOUPE DE BEURRE OU DE MARGARINE
2 À 3 DL DE CRÈME ÉPAISSE

Préparation :

Epluchez et coupez les pommes de terre en bâtonnets de la taille d'une allumette et placez-les dans de l'eau froide. Faites dorer lentement les tranches d'oignons dans le beurre. Ouvrez la boîte de filets de sprats et préservez le jus pour plus tard. Séchez les bâtonnets de pommes de terre et alternez-les en couches avec les filets de sprats et l'oignon dans un plat beurré allant au four. Commencez et terminez par une couche de pommes de terre. Arrosez avec la moitié de la crème et parsemez de quelques noisettes de beurre. Mettez au four préchauffé à 200-225 °C et laissez cuire env. 45 mn jusqu'à ce que la surface soit dorée. Arrosez ensuite de temps en temps avec le reste de la crème et le jus des filets de sprats selon votre goût.



BOULETTES DE VIANDE

Pour 4 personnes / 30-40 boulettes de viande, "köttbullar"

INGRÉDIENTS

250 G DE VIANDE DE BŒUF HACHÉE

250 G DE VIANDE DE PORC HACHÉE

1 ŒUF

2 OU 3 DL DE CRÈME OU D'EAU (OU LAIT ET EAU)

2 ½ CUIL. À SOUPE D'OIGNON HACHÉ FIN

½ DL DE CHAPELURE

2 POMMES DE TERRE CUITES, FROIDES

4 OU 5 CUIL. À SOUPE DE BEURRE, DE MARGARINE OU D'HUILE

SEL, POIVRE BLANC, POIVRE DE JAMAÏQUE

Préparation :

Faites dorer l'oignon dans un peu de beurre fondu, écrasez les pommes de terre et mélangez la chapelure avec un peu d'eau. Mélangez tous les ingrédients, assaisonnez de sel, poivre blanc et de poivre de Jamaïque et malaxez pour obtenir une farce homogène. Façonnez des boulettes de taille moyenne à l'aide de deux cuillères passées sous l'eau et disposez-les sur une planche farinée.

Faites ensuite revenir lentement les boulettes dans beaucoup de beurre. Servez les boulettes accompagnées de pommes vapeur, de la sauce, de confiture d'airelles "LINGONSYLT", de salade verte et de cornichon salés ou au vinaigre.



CANAPÉS AUX CREVETTES

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

1 PAQUET DE PAIN SUÉDOIS "HÄLLAKAKA"
2 ŒUFS DURS
200 G DE CREVETTES SAUMURE "RÄKOR I LAKE"
MAYONNAISE
ANETH
CITRON
FEUILLES DE SALADE
40 G DE BEURRE

Préparation :

Coupez le pain en deux et les beurrez. Disposez éventuellement une feuille de salade. Coupez ensuite les œufs en rondelles, répartissez-les sur le pain et mettez une noisette de mayonnaise au centre des canapés. Placez les crevettes sur la mayonnaise et garnissez d'une tranche de citron et d'un brin d'aneth.



DÉLICE DE LA BALTIQUE

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

4 TRANCHES DE PAIN CRAQUANT "KNÄCKEBRÖD FLERKORN"

2 ŒUFS DURS COUPÉS EN RONDELLES

1 TUBE DE TARAMA SUÉDOIS "KALLES KAVIAR"

CIBOULETTE

40 G DE BEURRE

Préparation :

Beurrez les tranches de pain croquant et répartissez les tranches d'œuf dur.

Formez ensuite un décor avec le "KALLES KAVIAR". Parsemez de ciboulette ciselée.



PAILLASSONS BICOLORES

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

1 PAQUET DE GALETTE DE POMMES DE TERRE "RÖSTI"
1 BOÎTE D'ŒUFS DE LOMPE NOIRS (50 G) "SVART STENBITSROM"
1 BOÎTE D'ŒUFS DE LOMPE ROUGES (50 G) "RÖD STENBITSROM"
1 OIGNON ROUGE HACHÉ FIN
2 DL DE CRÈME FRAÎCHE
FEUILLES DE SALADE ET ANETH POUR LA GARNITURE

Préparation :

Préparez les galettes selon les instructions sur le paquet. Disposez-les sur les assiettes, déposez sur chacune une cuillerée de crème fraîche et une petite cuillerée d'œufs lompe noirs et rouges côte à côte. Garnissez d'une feuille de salade, parsemez l'oignon rouge haché fin et terminez en décorant d'un brin d'aneth. Servez immédiatement.



PARFAIT AUX AIRELLES

Pour 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

2 ŒUFS

0,5 DL DE SUCRE

1,5 DL DE CONFITURE D'AIRESSES "LINGONSYLT"

3 DL DE CRÈME À FOUETTER

CRÈME FOUETTÉE ET CONFITURE D'AIRESSES POUR LA GARNITURE

Préparation :

Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Incorporez la confiture d'airesles avec précaution. Fouettez la crème très ferme et en réserver un peu pour la garniture. Incorporez délicatement tout le reste au mélange d'œufs. Versez dans des ramequins ou dans un moule et mettez au congélateur au moins pendant 4 heures. Sortez le parfait 5 ou 10 minutes avant de servir et garnissez de crème fouettée et de confiture d'airesles.

