

Roulés au saumon et aux épinards



Recette :

- Pour 10 personnes

Ingrédients...

- 750 d'épinards surgelés en branches (Bonduelle)
- 200 g de saumon fumé (5 tranches)
- 4 œufs -
- 450 g de fromage ail et fines herbes (maxi)
- câpres
- sel, poivre

Préparation

ÉTAPE 1>Préchauffez le four th.6 (180°C).

ÉTAPE 2>Faites cuire les épinards à l'étouffée. > Égouttez-les bien.

ÉTAPE 3>Dans un saladier, battez les œufs entiers en omelette.

ÉTAPE 4>Incorporez les épinards, salez et poivrez.

ÉTAPE 5>Versez et étalez la préparation dans un moule à biscuit roulé recouvert de papier sulfurisé.



ÉTAPE 6 >Faites cuire environ 25 min. Dès la sortie du four, démoulez.



ÉTAPE 7 Étalez le fromage frais, parsemez avec quelques câpres, recouvrez de morceaux de saumon et roulez. (*Pour faciliter l'étalement du fromage frais, je recommande de l'assouplir en le tiédissant au micro-onde*).



Envelopper le roulé dans un film étirable afin de le maintenir bien cylindrique.

ÉTAPE 8>Laissez refroidir, puis mettez le roulé au du réfrigérateur.

ÉTAPE 9>Coupez-le en petits roulés, piquez-les et servez très frais.

Bon appétit !