

ROULES EPINARDS SAUMON

Cours du 13 février 2019 – Intervenante Michèle Vagne

Ingrédients

400 g d'épinards
6 œufs
1 fromage ail/fines herbes
6 tranches de saumon fumé
1 bol de crème fraîche
1 citron

Préparation

1. Battre les œufs, le sel, le poivre et les épinards
2. Verser le mélange sur la plaque de cuisson, lisser pour obtenir une épaisseur régulière et fine
3. Cuire 30 mn au four 175°C
4. Sur le plan de travail, mettre la feuille de papier cuisson de la grandeur de la plaque. La cuisson terminée, retourner le mélange sur le papier
5. Tartiner avec le fromage aux fines herbes et disposer les tranches de saumon
6. Rouler le plus serré possible dans du papier alu, et laisser reposer au frais

Pour la sauce : Mélanger la crème fraîche ou ($\frac{1}{2}$ yaourt + $\frac{1}{2}$ de crème), le citron et la ciboulette

