

ROULE AUX EPINARDS SAUMON ET BOURSIN



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

Facile, simple, original de plus esthétique, sans oublier que c'est bon !!!

Proportions pour 6 ou 8 Personnes

Total 2h50mn Préparation 30 mn Repos 2h00

Les Ingrédients

5 Œufs - 500 Gr d'Épinards - 1 Boursin de 150 Gr - 200 Gr de Saumon Fumé

La Recette

Préchauffer le Four à 210°.
Réchauffer les épinards au Micro-Ondes.
Bien les essorer.
Battre les Œufs en omelette, Sel / Poivre.
Mettre éventuellement quelques épices.
Mélanger avec les épinards et Enfourner 20 Mn.
Étaler le Boursin à Chaud.
Répartir uniformément le Saumon.
Roulé à l'aide d'un Torchon.
Bien ficeler avec du Film Alimentaire.
Mettre au Frais.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Possibilité d'utiliser des Épinards en boîte, mais la couleur est moins jolie.
Vaut mieux des surgelés et hachés.
Penser à passer les épinards au Chinois pour bien les essorer.
Le saumon fumé 200 Gr au minimum, si tranché fin OK, sinon ce sera trop juste.

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

17/20

Matériel Particulier

Tôle à Pâtisserie.