

ROULADES AU SAUMON



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

Pour vous donner envie:

Simplicité et Variations possibles en fonction de vos goûts.

Proportions pour environs 5 Personnes

Total 1 h Préparation 45 mn Repos 15 mn Cuisson 30 mn

Les Ingrédients

Pâte à Crêpes

125 Gr de Farine - 2 Oeufs - 25 Cl de Lait - 1 Cuill. à S d'Huile - 1/2 Cuill. à C de Sel

Garniture

12 Fines Tranches de Saumon fumé - 200 Gr de Fromage (Voir Astuces)
1 Pot d'Œufs de Lump rouge

La Recette

Faire les crêpes.
Étaler le fromage puis le saumon.
Rouler serrer.
Découper, puis décorer avec les Oeufs de Lump et Persil

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Si vous avez un bouquet d'Aneth, garder quelques extrémités pour la déco et incorporer quelques branches ciselées dans la pâte à crêpes.
Les Œufs de Lumps peuvent être remplacés par des Œufs de Saumon.
Le Fromage sera du type Boursin; St Moret ou Tzatziki.

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

17/20

Matériel Particulier

1 Poêle à Crêpes.