

# Recette : ROULÉ D'ÉPINARDS AU SAUMON FUMÉ !



Entrées

## ROULÉ D'ÉPINARDS AU SAUMON FUMÉ !

### INGRÉDIENTS

500 grammes d'épinards hachés surgelés  
150 grammes "ail et fines herbes"  
6 tranches de saumon  
4 œufs  
Sel  
Poivre

### PRÉPARATION

1. Décongeler les épinards puis égoutter-les.
2. Battre les œufs en omelette.
3. Mélanger les épinards avec les œufs.
4. Saler et poivrer selon votre envie.
5. Beurrer la plaque du four.
6. Verser la préparation œufs-épinards et enfourner **10 minutes à 210°C** (l'omelette doit être ferme au toucher).
7. Retourner l'omelette sur un torchon propre.
8. Étaler le fromage "ail et fines herbes" dessus.
9. Disposer les tranches de saumon par-dessus.
10. Rouler le tout délicatement.
11. Mettre du film alimentaire autour pour maintenir le
12. Placer le roulé **2 heures minimum** au réfrigérateur.

#### Un Conseil ?

Sortir votre roulé 15 minutes avant de le servir pour le couper en tranches épaisses.

Environ 10 minutes  
210°C

*N'oublier pas de préchauffer votre four !*

Préparation : 15-20 minutes

Cuisson : 10 minutes

Réfrigération : 2 heures

6 à 8  
PERSONNES

*C'est à vous de jouer !*

