

24 septembre 2005

Entrées froides à volonté

Une roulade de saumon fumé fourré aux oeufs de limpes



Il vous faut:

Pour l'omelette

- 450g d'épinard congelés
- 2 c. à s. de beurre
- muscade
- 4 oeufs
- sel
- poivre

Farce et roulade

- 200g de fromage blanc bien égoutté(30% de matière grasses)
- 4 c. à s. d'aneth haché
- 4 c. à s. de yaourt nature
- jus de citron
- muscade
- 150g de saumon fumé
- 1 pot d'oeufs de limpes noirs

L'omelette

*Faites revenir l'épinard dans le beurre et égouttez. Ajoutez le sel , le poivre , la muscade et le jaune des oeufs. Mélangez. Ajoutez les blancs montés en neige et mélangez.

*Couvrez la plaque du four avec le papier sulfurisé. Abaissez le mélange.

*Cuissez l'omelette 15mn dans le four préchauffé à thermostat 6-7(200°).

La farce

*Mélangez bien le fromage frais , l'aneth , le yaourt , le jus de citron , le sel , le poivre et la muscade.

La roulade

*Abaissez la farce sur l'omelette refroidie. Ajoutez le saumon fumé et les oeufs de limpes.

*Roulez l'omelette. Enveloppez-la d'un film plastique et placez 2h au réfrigérateur.

Et voilà ce que cela donne en gros plan:



Après cela, je vous souhaite bon appétit!!!!
