

Roulé aux épinards

Ingrédients:

500 g d'épinards hachés (surgelés ou en conserve)
5 oeufs
250 g de Boursin
250 g de saumon fumé

Réalisation:

Préchauffer le four à 210 °C
Égoutter les épinards. Dans un saladier, battre les oeufs en omelette et y ajouter les épinards.
Verser la préparation dans un plat recouvert de papier sulfurisé, ou dans le flexipat. Enfourner pour 25 à 30 min à 210°C.

Démouler la préparation aux épinards, sur une feuille de papier sulfurisé et étaler le boursin sur celle ci.
Recouvrir de tranches de saumon fumé.

Rouler le tout très serré et entourer le roulé de film alimentaire.
Mettre au réfrigérateur pendant 3 heures environ. Mais pour moi il est préférable de le faire la veille, il est encore meilleur.
Servir froid.