



Les tours multicolores

Ce qu'il vous faut pour une vingtaine de tours:

500g d'épinards surgelés hachés
4 oeufs
1 Boursin
200g de saumon fumé
une pointe de muscade en poudre
sel, poivre

Vous préchauffez le four à 210°.

Pour les épinards, vous procédez comme indiqué sur le paquet. Souvent, il faut les mettre au micro onde avec un peu d'eau pendant une dizaine de minutes. On peut aussi les passer à la casserole (hihihi!) avec également un petit peu d'eau. Quand c'est fait, vous les laissez refroidir un peu.

Dans un cul de poule, vous battez les oeufs avec la muscade, le sel et le poivre (attention: pas trop de sel car le Boursin et le saumon sont déjà bien salés). Vous y ajoutez les épinards. Vous mélangez bien.

Vous mettez le mélange dans un moule rectangulaire ou carré assez grand pour que l'épaisseur du mélange une fois dans le moule ne dépasse pas le 1/2 cm.

Vous faites cuire pendant 30mn. A la sortie du four, vous laissez refroidir et vous placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Ensuite, vous découpez de petits carrés égaux dans cette pâte d'épinard et des carrés de même taille dans les tranches de saumon. Vous tartinez les carrés d'épinard ainsi obtenus de Boursin. Vous recouvrez d'un petit morceau de saumon fumé. Enfin, vous recouvrez d'un carré d'épinard.

Vous réservez le tout au réfrigérateur dans une boîte bien hermétique.

Sur la table, ça fait vraiment un bel effet et sous le palais, c'est aussi à la fois simple et très agréable.

<http://moussetic.canalblog.com>

