

## **Petits roulés apéro**

Ingrédients : 1 pain de mie tranche (12 tranches).

Pour la technique : Otez la croûte de chaque tranche, puis aplatissez-les au rouleau à pâtisserie.

Roulés saumon/guacamole :



½ avocat  
1 cs de piment d'espélette  
le jus d'un citron  
sel, poivre  
tranches de saumon coupées en lanières  
paprika

Mixez ensemble tous les ingrédients sauf le saumon et le paprika. Tartinez-en une tranche de pain de mie aplatie. Déposez un « batonnet » de saumon fume et enruler comme un sushi. Réservez. Quand tous les roulés sont prêts, tranchez-les en trois parties égales. « Tracez » une ligne sur l'extérieur du roulé avec un peu de guacamole puis saupoudrez-la de paprika. Réfrigérez.

Roulés thon/yaourt/ciboulette :



½ boîte de thon  
½ yaourt grec épais  
ciboulette hâchée finement  
sel, poivre

### *graines de sésame blond*

Mélangez ensemble tous les ingrédients sauf le thon et le sésame. Tartinez-en une tranche de pain de mie aplatie. Déposez du thon en ligne et enrrouler comme un sushi. Réservez. Quand tous les roulés sont prêts, tranchez-les en trois parties égales. « Tracez » une ligne sur l'extérieur du roulé avec un peu de yaourt puis roulez dans les graines de sésame. Réfrigérez.

### Roulés houmous/céleri :



*houmous  
céleri branche  
graines de sésame noir*

Tartinez une tranche de pain de mie aplatie de houmous. Coupez les branches de céleri en deux dans le sens de la longueur puis en bâtonnets de la largeur de celle de la tranche de pain. Déposez un batonnet sur la tranche de pain et enrrouler comme un sushi. Réservez. Quand tous les roulés sont prêts, tranchez-les en trois parties égales. « Tracez » une ligne sur l'extérieur du roulé avec un peu de houmous puis roulez dans les graines de sésame noir. Réfrigérez.

### Roulés étorki/marmelade d'olives :



*étorki*

*marmelade d'olives pour fromages  
beurre  
graines de pavot*

Tartinez une tranche de pain de mie aplatie de marmelade d'olives. Déposez un bâtonnet d'étorki et enrouler comme un sushi. Réservez. Quand tous les roulés sont prêts, tranchez-les en trois parties égales. « Tracez » une ligne sur l'extérieur du roulé avec un peu de beurre puis roulez dans les graines de pavot. Réfrigérez.