

## Roulé au Saumon / Épinards



Recette toute simple testée hier par ma Môme ! ;-)

### les ingrédients :

- 1 boursin
- 1 sachet de 200g de Saumon fumé
- 400g d'épinards hachés (congelé dans notre cas)
- 4 oeufs

### La recette :

- a) Préchauffer votre four à 210°C
- b) égoutter les épinards
- c) battre dans votre cul de poule vos oeufs, et y ajouter les épinards
- d) " filmer " une plaque à biscuit avec une feuille de papier cuisson
- e) verser votre appareil sur votre plaque et enfournez à four chaud pour 20 à 25 mn
- f) démouler sur une feuille Silicone (qui va bien ! ;-)
- g) laisser refroidir un peu et étaler votre boursin sur vos épinards en vous aidant d'une spatule métallique
- h) recouvrir de saumon fumé
- i) rouler le tout très serré, le recouvrir de film alimentaire très serré et placer au réfrigérateur pendant quelques heures (d'expérience tip top après une nuit)
- j) couper en tranches fines et présenter sur vos plus belles assiettes,