

Roulé aux épinards et au saumon

Ah, le fameux roulé dont tout le monde raffole !



Il vous faut:

- 500g d'épinards hâchés (ils peuvent être surgelés)
- 5 oeufs
- 150/200g boursin/philadelphia ail et fines herbes
- 200g saumon fumé

Préchauffez le four à 190°C/200°C.

Battez les œufs en omelette et ajoutez les épinards. Salez et poivrez.

Déposez le **Flexipat**

® sur la plaque en aluminium perforée (certains utilisent le **Silpat**®, voire la plaque du four avec du papier sulfurisé). Versez-y votre préparation en l'étalant avec une spatule.



Faites cuire environ 12 min.

<http://maridon.canalblog.com>

Après un léger refroidissement, démoulez en retournant le roulé sur le **Silpat®**.



Étalez le fromage (un peu travaillé pour qu'il soit plus malléable) et recouvrez de tranches de saumon fumé.

Roulez le tout très serré et entourez ensuite d'un film alimentaire (ou du Silpat).



Mettez au réfrigérateur environ 3h. Le roulé se mange froid, coupé en tranches.