



www.cueillettedecompans.fr

ROULEAUX AUX ÉPINARDS

Préparation 20 minutes

Cuisson 10 minutes

Pour 6 personnes

- 1kg d'épinards
- 4 œufs
- 1 boursin ail et fine herbes
- 7 à 8 tranches de saumon fumé

Préparation

Mettez les épinards dans une poêle et leur faire rendre l'eau.

Battez les œufs, les verser sur les épinards, mélangez.

Étalez l'ensemble sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Mettez cette préparation au four pendant 10 minutes.

Cela donne une sorte d'omelette.

Étalez le boursin sur l'omelette refroidie.

Étalez les tranches de saumon sur le boursin.

Roulez le tout dans du papier transparent alimentaire.

Placez 2 heures au réfrigérateur.

Découpez en rondelles.