

ROULÉ D'ÉPINARDS, SAUMON ET BOURSIN

INGRÉDIENTS

- 500 g d'épinards
- 5 œufs
- 1 boursin à température ambiante
- 200g de saumon fumé
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 210°C (th7).

Cuire et égoutter les épinards.

Dans un saladier, battre les œufs en omelette.

Ajouter les épinards à la préparation saler poivrer et verser celle-ci sur une plaque avec des rebords puis enfourner à 210(th7) pendant 25 à 30 minutes.

Après la cuisson étaler le boursin à l'aide d'une spatule et recouvrir de tranches de saumon.

Rouler le tout très serré et entourer d'un film alimentaire.

Mettre au réfrigérateur pendant 3 heures.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

TEMPS DE CUISSON : 30MN

TEMPS DE REPOS : 3H

TEMPS TOTAL : 3H45MN