

Roulé épinards, saumon et boursin



Une entrée délicieuse qui peut également se servir en apéritif.

INGREDIENTS : (Pour 6 personnes)

500 g d'épinards,
5 oeufs,
1 boursin à température ambiante,
200g de saumon fumé,
Sel et poivre.

Pour la sauce d'accompagnement :

Crème liquide
Citron
Ciboulette

PREPARATION

- 1 Préchauffez le four à 210°C (th7).
- 2 Egouttez les épinards.
Dans un saladier, battez les oeufs en omelette.
- 3 Ajoutez les épinards à la préparation salez poivrez et versez celle ci sur une plaques avec des rebord puis enfournez à 210(th7) pendant 25 à 30 minutes.
- 4 Après la cuisson étalez le boursin à l'aide d'une spatule et recouvrez de tranches de saumon.
- 5 Roulez le tout très serré et entourez d'un film alimentaire.
Mettez au réfrigérateur pendant 3 heures.