

Roulé aux épinards, saumon, boursin

Recette de Juliette

Ingrédients

500g d'épinards hachés
5 oeufs
un boursin à température ambiante
200g de saumon fumé
sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 210°. Lavez et faites cuire les épinards dans une grande quantité d'eau salée puis égouttez les bien. Dans un saladier, battez les œufs en omelette, ajoutez les épinards, sel, poivre, mélangez et versez la préparation sur une plaque à roulé (ou flexipan), étalez avec une spatule puis enfournez pendant 25 à 30min. Après la cuisson étalez le boursin, recouvrez de saumon, roulez le tout très serré et entourez d'un film alimentaire. Mettez au réfrigérateur pendant 3 heures et dégustez froid découpé en rondelles.

Bonne dégustation