

Roulé aux épinards, saumon et boursin

1 heure — facile — abordable

Ingrédients :

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| – 500 g d'épinards hachés | – fines herbes |
| – 6 œufs (variante à 3 œufs) | – 250 g de saumon fumé |
| – 250 g de Boursin ail | |

Recette :



- 1.- Préchauffez le four à 210 °C (th 7).
- 2.- Égouttez correctement les épinards.
- 3.- Dans un saladier battez les œufs en omelette et ajoutez les épinards.
- 4.- Versez la préparation dans un moule rectangulaire à bords fins type moule à génoise en mettant un feuille sulfurisé pour le démoulage.
- 5.- Enfournez pendant 25 à 30 minutes à 210 °C (th 7).
- 6.- Démoulez l'omelette aux épinards délicatement.
- 7.- Une fois l'omelette froide, étalez le Boursin sur la préparation.
- 8.- Recouvrez de tranches de saumon.
- 9.- Roulez le tout très serré et entourez d'un film alimentaire.
- 10.- Mettez au réfrigérateur pendant 3 heures environ.
- 11.- Le roulé se mange froid.

