



ROULE AUX EPINARDS

Ingrédients :

- 500 g d'épinards hâchés cuits
- 5 œufs
- 1 boursin à température ambiante
- 200 g de saumon fumé



Réalisation :

1. Préchauffez le four à 210°C.
2. Egouttez les épinards, battez les œufs en omelette.
3. Ajoutez les épinards, et versez la préparation sur une plaque à rebords. Etalez à l'aide d'une spatule et faites cuire 10 à 15 mn (suivant votre four) à 200 °c.
4. Après la cuisson, étalez le boursin, recouvrez avec les tranches de saumon, puis roulez le tout bien serré dans un film alimentaire. Mettez au réfrigérateur pour 3 h environ, une nuit c'est encore mieux.
5. Se mange bien froid avec une mayonnaise