

Petits roulés au beurre de saumon et radis noir



Pour 48 roulés

Préparation : 15 minutes

- 8 grandes tranches de pain de mie
- 2 petits ou 1 gros radis noirs
- Beurre de saumon
- Graines de pavot

Épluchez les radis noirs et râpez-les.

Ôtez la croûte des tranches de pain de mie. Passez le rouleau à pâtisserie pour bien étaler les tranches.

Tartinez de beurre de saumon.

Répartissez le radis râpé sur les 3/4 de la tranche.

Roulez-la et enveloppez chaque rouleau dans du film alimentaire en serrant bien. Conservez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Le moment venu, beurrez légèrement chaque rouleau et passez-les dans les graines de pavot. Vous pouvez éviter cette étape si vous ne faites pas d'enrobage.

Coupez chaque rouleau en 2 parties, puis chaque moitié en 3.

Roulez chaque portion dans les graines.

Posez chaque petits roulés debout sur un plat de service.

Sans enrobage, placez-les couchés avec un pic.