

Roulé vert aux épinards et au saumon fumé

Préparation 30 mn

Cuisson 15–20 mn

Repos 1 h minimum

Les ingrédients pour 6 personnes :

200 g de saumon fumé

600 g d'épinards

5 oeufs

1 ,5 fromage ail et fines herbes

Sel et poivre

Muscade

Faire cuire les épinards et bien les égoutter (pour ce faire je les ai fait tomber au beurre). Les mixer très finement.

Fouetter les oeufs en omelette. Ajouter les épinards mixés et de la muscade. Assaisonner.

Verser la préparation dans un moule rectangulaire plat et cuire à four préchauffé à 180° 15 à 20 mn suivant le four. Laissez tiédir dans le moule puis retourner le rectangle d'omelette sur un papier film.

Couvrir l'omelette d'une couche de fromage ail et fines herbes et déposer dessus les tranches de saumon fumé en les faisant légèrement se chevaucher.

A l'aide du papier film rouler l'omelette en serrant bien puis enfermer le tout dans le papier film. Laisser reposer au moins 1 h au frigo.

Pour le service couper en tranches et servir avec une salade.

Vin conseillé : un Sancerre blanc

Dans la recette il était indiqué 20 mn de cuisson mais dans mon four 15 mn ont suffi aussi surveillez la cuisson. Lorsque vous étalez le fromage et posez le saumon fumé, laissez une bande de 2 cm sur un côté sans la recouvrir car autrement quand vous allez rouler l'omelette le fourrage va déborder.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>