

Omelette Roulée au saumon, épinards fromage

6 personnes



500 g d'épinard hachés (peuvent être surgelés)
8 œufs
1 Boursin (ou type ail et fines herbes)
250 gr de saumon fumé

Préchauffer le four à 180°

Faire suer les épinards dans une poêle afin d'éliminer le maximum d'eau

Couper le poisson fume en lanières

Battre les œufs en omelette puis y intégrer les épinards tièdes

Verser dans le plat et mettre au four quelques minutes (entre 6 et 8 selon le four)

Ne pas trop cuire afin que l'omelette reste souple et moelleuse

Tartiner l'omelette tiède de fromage ail et fines herbes

Démouler et poser sur une planche à découper

Puis repartir les lanières de poisson sur le fromage. Rouler l'omelette

L'emballer dans un film afin de la serrer au maximum

Mettre au réfrigérateur pour permettre aux différentes saveurs de se repartir

Au moment de servir : Couper ensuite en tranches épaisses et déguster... C'est délicieux (et c'est très joli) !

Se sert à l'apéritif ou en hors d'œuvre avec une belle salade.