



Les plats principaux
Collations
Plats d'accompagnement

Roulade d'omelette au saumon, rucola et fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 jeunes oignons (en anneaux)
4 œufs
1 tiret de lait
100 grammes de fromage de chèvre
1/2 citron (le jus)
2 cuillères à soupe d' aneth (hachée)
75 grammes saumon (fumé)
rucola
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Battez les œufs avec le lait et les jeunes oignons. Salez et poivrez. Chauffez une noix de beurre dans une poêle à frire et versez-y le mélange d'œufs. Faites cuire l'omelette à feu doux.

Coupez le saumon en petits morceaux. Mélangez le fromage de chèvre avec le citron. Ajoutez l'aneth et le saumon puis poivrez.

Laissez refroidir l'omelette puis tartinez-la avec le mélange fromage/saumon. Répartissez-y la rucola, puis enroulez l'omelette. Coupez en tranche et servez immédiatement.

