



Collations

Roulades d'épinards au saumon fumé

Pour 8 personnes.

Ingrédients

500 grammes d' épinards
200 grammes de basilic
3 œufs (séparés)
1 cuillère à soupe d' aneth (ciselé)
200 grammes de fromage à la crème (Philadelphia)
1/2 citron (le zeste râpé et le jus)
3 cuillères à soupe de câpres
250 grammes saumon (fumé)
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites cuire les épinards pendant 2 minutes. Égouttez-les, passez-les sous l'eau froide et exprimez tout le liquide. Mixez-les ensuite avec les jaunes d'œufs, le basilic, le sel et le poivre jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Battez les blancs jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous et incorporez-les aux épinards.

Répartissez uniformément la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pendant 15 minutes à 180 °C. Laissez refroidir.

Dans l'intervalle, incorporez l'aneth, le jus et le zeste de citron au Philadelphia. Salez et poivrez.

Déposez le biscuit aux épinards sur du film alimentaire et nappez-le de fromage double-crème. Parsemez de câpres et couvrez de saumon fumé.

Enroulez ensuite fermement le biscuit dans le film alimentaire et réservez-le pendant quelques heures au réfrigérateur. Coupez de belles tranches pour la dégustation.

Servez en guise de hors-d'œuvre ou en entrée.

Ustensiles de cuisine

Mixeur
Four

