



Collations

Roulades d'omelette au saumon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes saumon (fumé)

3 cuillères à soupe de pesto

tiret lait

2 œufs (gros)

beurre

sel

Méthode de préparation

Battez les œufs avec le lait et un peu de sel. Faites-en une solide omelette dans une grande poêle avec le beurre. Laissez refroidir, déposez sur un morceau de feuille d'aluminium et tartinez avec le pesto. Disposez ensuite le saumon par-dessus.

Roulez fermement l'omelette à l'aide de la feuille d'aluminium. Mettez quelques heures au frigo puis divisez en petites rondelles.

