

# ROULE AU SAUMON ET AUX EPINARDS



**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

**500 g d'épinards hachés surgelés**

**1 barquette de fromage Saint Moret (ou ail et fines herbes ou Ricotta)**

**4 œufs**

**6 tranches de saumon fumé**

**Muscade**

**Décongeler les épinards hachés la veille et les égoutter si nécessaire.**

**Battre les œufs en omelette et y incorporer les épinards.**

**Saler, poivrer et ajouter de la muscade.**

**Etaler la préparation dans un moule à génoise en silicone. Faire cuire 20 minutes à 180°.**

**Sortir la préparation du four et laisser un peu refroidir.**

**Tartiner l'omelette avec le Saint Moret ramolli puis disposer les tranches de saumon fumé.**

**Rouler la préparation sur elle-même et l'entourer d'un film plastique, puis la mettre au réfrigérateur au moins 1 heure.**

**Couper en tranches épaisses et servir avec une sauce à la crème fraîche citronnée.**