Roulé d'épinards au saumon fumé

5OO g d'épinards cuits

150 g de fromage ail et fines herbes (tartare, boursin...)

3 oeufs

4 belles tranches de saumon fumé

Mélanger les épinards cuits avec les oeufs battus.

Étaler la "pâte" ainsi obtenue sur une feuille de papier sulfurisé placée sur une plaque du four

Faire cuire 10 à 15 minute à four moyen

Sortir du four et laisser un peu refroidir

Tartiner avec le fromage ail et fines herbes

Déposer les tranches de saumon fumé

Rouler comme pour un gâteau, serrer dans un film plastique et mettre au réfrigérateur

Servir en coupant les tranches.