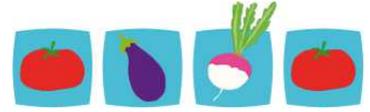
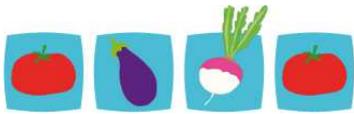


Roulé aux épinards et au saumon



Ingrédients :

- épinards frais ou surgelés
- 4 œufs
- une boîte de St Moret
- 200 g de saumon en tranches



Préparation de la recette :

Bien égoutter les épinards.

Battre les œufs en omelette.

Rajouter les épinards.

Etaler sur la plaque du four (graisser la plaque)

Cuire pendant 25 à 30 min à 210°C.

Dès la sortie du four, étaler le fromage sur les épinards.

Disposer le saumon.

Rouler en pressant le plus possible.

Enrouler d'un film plastique pour le maintenir dans sa forme de rouleau.

Placer au frais pendant 24 h.