

MINI – ROULES AU SAUMON FUMÉ, A LA POMME ET AU CONCOMBRE

PREPARATION : 40 mn – CUISSON : 15 mn

INGREDIENTS POUR 18 MINI – ROULES :

- 8 fines tranches de saumon fumé
- Quelques œufs de saumon
- ½ concombre
- Quelques pousses d'épinards
- 1 pomme granny-smith
- 200 g Boursin le jus d'un citron
- 18 brins de ciboulette

POUR LA PÂTE A CRÊPES :

- 2 œufs
- 125 g farine blé noir
- 30 cl lait concentré (type Gloria)
- 3 c s huile, sel

1° PREPAREZ LA PÂTE A CRÊPES : Faites chauffer le lait. Dans un saladier, mélangez les œufs battus avec la farine. Incorporez 2 c s d'huile, 1 pincée de sel, puis le lait chaud petit à petit. Faites cuire 6 crêpes dans une poêle chaude huilée, puis laissez refroidir. (Ou achetez 6 crêpes).

2° Lavez les pousses d'épinards. Pelez le ½ concombre, puis coupez-le en lanières à l'aide d'un épluche-légumes. Lavez la pomme, coupez-la en deux, épépinez-la, puis râpez-la également avec l'épluche-légumes et arrosez-la du jus de citron.

3° Répartissez la moitié du fromage sur les crêpes en l'étalant, les tranches de saumon fumé, le fromage restant, les épinards, puis les lanières de concombre et de pomme.

4° Roulez les crêpes, puis coupez-les en 3 tronçons. Entourez-les de 1 brin de ciboulette et disposez-les debout. Décorez d'œufs de saumon. Dégustez sans attendre.

APERRO