

Roulés d'omelette au saumon fumé, cream cheese et roquette

PRÉPARATION :



Préparation

10 min

Cuisson

15 min

INGRÉDIENTS:

2 PERS.

2 oeufs entiers

1 jaune d'oeuf

4 tranches de saumon fumé

100 g de cream cheese

50 g de roquette

un peu de lait

beurre

sel, poivre

1.

Battez les oeufs avec du sel et du poivre dans un bol.

2.

Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle sur feu moyen.

3.

Versez-y les oeufs battus et laissez cuire pendant 8 à 10 minutes jusqu'à obtenir une omelette bien ferme.

4.

Retirez la poêle du feu et déposez l'omelette bien à plat dans une grande assiette. Laissez-la refroidir.

5.

Nettoyez et essorez la roquette.

6.

Battez le cream cheese avec un peu de lait dans un bol pour le rendre crémeux.

7.

A l'aide d'une spatule, étalez le cream cheese sur l'omelette.

8.

Puis, placez la roquette et les tranches de saumon fumé sur le dessus.

9.

Roulez l'omelette en serrant bien pour former un long boudin. Recouvrez-le de film alimentaire et placez-le au frais pendant 1 heure minimum avant le service.

10.

Au moment de servir, retirez le film alimentaire du boudin d'omelette puis coupez-le en tronçons d'1 cm d'épaisseur.

11.

Piquez les roulés avec des cure-dents.

12.

Servez et dégustez bien froid accompagné d'une salade verte assaisonnée.