**ROULE EPINARD TRUITE FUMEE**

**Ingrédients**

500 g d’épinard nature (sans crème) surgelés hachés ou en branches

5 œufs

1 petite boîte de fromage frais type Saint-Moret ou madame Loïc

200 g de saumon ou truite fumé(e)

Aneth ou ciboulette

**Préparation**

Préchauffer le four à 180°C

Décongeler les épinards en enlevant l’eau en les égouttant dans passoire pendant quelques

heures ou la veille, bien presser pour enlever l’eau

Battre les œufs en omelette et leur incorporer les épinards égouttés, bien mélanger.

Verser ce mélange sur le Flexipan plat posé sur plaque alu perforée

Faire cuire environ 15 mn à four chaud Th 6 (180°C).

Démouler au bout de quelques minutes sur Silpat ou planche à découper en retournant la préparation

Tartiner toute la surface avec fromage frais

Disposer tranches de saumon fumé

Ajouter herbes hachées

Rouler comme un gâteau roulé très serré.

Envelopper de film plastique alimentaire

Conserver au réfrigérateur.

Couper en tranches au moment de servir

Le roulé peut se conserver quelques jours au frais dans film alimentaire