**ROULE AUX EPINARDS, SAUMON ET BOURSIN**

EN ENTREE OU A L’APERITIF

**INGREDIENTS :**

* 500G D’EPINARDS HACHES A LA CREME (EN SURGELE)
* 5 ŒUFS
* 1 BOURSIN A TEMPERATURE AMBIANTE
* 200G DE SAUMON FUME
* SEL, POIVRE

**PREPARATION :**

EGOUTTER LES EPINARDS.

DANS UN SALADIER BATTEZ LES ŒUFS EN OMELETTE ET AJOUTEZ LES EPINARDS, SALEZ, POIVREZ ET VERSEZ LA PREPARATION SUR UNE PLAQUE AVEC REBORDS PUIS ENFOURNEZ A 210° PENDANT 25 A 30MN.

APRES CUISSON, ETALEZ LE BOURSIN SUR LES EPINARDS ET RECOUVREZ DE TRANCHES DE SAUMON.

ROULEZ LE TOUT TRES SERRE ET ENTOUREZ D’UN FILM ALIMENTAIRE, METTEZ AU REFRIGERATEUR 3H.

DECOUPEZ EN TRANCHES.