

Rouleaux de Saumon aux Oeufs

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------|---------------|
| - OEUF(S) | 2 |
| - SAUMON FUMÉ | 4 tranches |
| - MAYONNAISE | 1/2 c à soupe |
| - MOUTARDE | 1/2 c à café |
| - CIBOULETTE | |
| - PERSIL | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes.
- Plongez-les ensuite dans de l'eau froide puis égalez-les.
- Dans un plat creux, écrasez les œufs à la fourchette puis intégrez la ciboulette, la mayonnaise et la moutarde. Salez un peu et poivrez. Homogénéisez à l'aide d'une spatule.
- Etalez les tranches de saumon fumé 2 à 2 pour former un rectangle.
- Répartissez-y une bande de mélange aux œufs.
- Roulez le saumon autour de ce boudin de farce et enveloppez dans un film alimentaire bien serré. Réservez au frigo pendant au moins 1 heure.
- Au moment de servir, déballez les rouleaux de saumon et coupez délicatement en tronçons.
- Saupoudrez de persil.

