



Roulés moelleux au saumon, aux épinards et à la crème épaisse



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

3 œufs
2 1/2 décilitres de lait
120 grammes de farine
1 cuillerée à thé de bicarbonate
1 tiret d'eau gazeuse
sel et poivre
huile d'arachide
250 grammes de crème aigre
1 citron (zeste)
120 grammes de saumon fumé
1 sachet de pousses d'épinards

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les œufs avec le lait, la farine, le bicarbonate, l'eau pétillante, du poivre et du sel. Avec cette préparation, réalisez ± 8 crêpes fines, chacune cuite dans un filet d'huile d'arachide. Laissez refroidir.
- 2.** Assaisonnez la crème épaisse avec du poivre, du sel et le zeste de citron. Tartinez chaque crêpe d'une fine couche de crème.
- 3.** Recouvrez d'un peu de saumon et de pousses d'épinards. Roulez les crêpes et coupez-les en deux.
- 4.** Disposez-les sur un plat.