



Roulades de saumon au fromage à la crème



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

5 tranches de saumon fumé
200 grammes de fromage à la crème
poivre
d'aneth (émincé)
1/2 oignon rouge (ciselé)

Méthode de préparation

- 1.** Préparez 3 tranches de saumon sur une planche à découper.
- 2.** Incorporez le reste du saumon et le Philadelphia dans le mixeur et mixez le tout.
- 3.** Assaisonnez le mélange de poivre, d'aneth et d'oignon rouge ciselé.
- 4.** Tartinez les tranches de saumon avec ce mélange et enrroulez-les.
- 5.** Coupez chaque roulade en trois morceaux.