

Petits roulés au saumon



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 20 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 60 mn

Ingrédients

- 2 tortillas
- 2 tranches de saumon
- crème fraîche
- aneth

Préparation

- 1 Dans un bol, mélangez de la crème fraîche et de l'aneth.
- 2 Etalez ce mélange sur la première tortilla et déposez-y une tranche de saumon.
- 3 Roulez la tortilla en serrant bien et enveloppez-la dans du film transparent.
- 4 Faites de même avec la seconde tortilla.
- 5 Réservez les 2 tortillas au réfrigérateur au moins une heure.
- 6 Un peu avant de servir, retirez le film plastique et coupez des rondelles de tortillas de manière à obtenir des petits roulés.

Proposé par



Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

