

## Roulés au saumon et au fromage



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour :** 4 personnes

**Préparation :** 15 mn

*Très rapide, très simple à préparer et très bon ! Variez les types de fromage pour coller aux goûts de chacun.*

Recette proposée par : Isabelle JURANVILLE

### Ingrédients

- quelques grandes tranches de pain de mie sans croûte
- 130 g de saumon fumé
- fromage frais "ail et fines herbes" ou/et "au poivre"
- pics en bois

### Préparation

- 1 Etirez bien les tranches de pain de mie avec un rouleau à pâtisserie pour qu'elles soient très fines.
- 2 Etalez le fromage sur le pain, puis répartissez le saumon. Roulez bien et mettez dans du film alimentaire. Réservez au réfrigérateur pour 1 bonne heure.
- 3 Le délai écoulé, découpez-en des tranches (environ 6 ou 7 par « rondin ») et servez avec un petit pic en bois.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

