

Roulés de crêpes au saumon fumé et Boursin



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 45 mn

Cuisson : 10 mn

Une recette peu commune, vos invités apprécieront !

Ingrédients

- 5 crêpes refroidies
- 400 g de saumon fumé
- 5 cc de boursin aux noix

Préparation

- 1 Étalez une crêpe dans une assiette.
- 2 Disposez une tranche de saumon fumé au centre, puis 1 cuillère à café de Boursin que vous étalez ensuite sur toute la longueur de la crêpe.
- 3 Roulez-la, puis coupez-la en 4 roulés.
- 4 Recommencez pour les autres crêpes.
- 5 Réservez et servez à température ambiante.

Proposé par



Maëva

La cuisine est un mariage de saveurs et de découvertes... où chacun de nous fait de belles trouvailles ! Vous trouverez les miennes sur mon blog "[Aux saveurs de chez moi](#)". À bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

