

Roulés de lasagne au fromage frais



Apéritifs et amuses bouches

Facile**Pour :** 4 personnes**Préparation :** 30 mn**Repos :** 2 h**Cuisson :** 4 mn

Une utilisation originale des pâtes à lasagnes. Idées décoration : faites griller quelques graines de sésame à sec dans un poêle et les saupoudrer en décoration sur les roulés.

Ingrédients

- 4 plaques de pâte de lasagne, par exemple les pâtes de lasagne saint jean
- 4 petits fromages frais
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- sel / poivre

Préparation

- 1 Faites cuire les lasagnes durant 4 minutes puis plongez-les dans l'eau froide pour arrêter leur cuisson.
- 2 Mélangez les fromages frais, la crème fraîche, la ciboulette et les graines de sésame. Salez et poivrez.
- 3 Tartinez la préparation sur chaque feuille de lasagne puis posez la tranche de saumon fumé au-dessus.
- 4 Tartinez une nouvelle fois de préparation, puis roulez la lasagne sur elle-même dans le sens de la longueur.
- 5 Laissez reposer au moins 2 heures au réfrigérateur.
- 6 Découpez chaque rouleau en tronçons d'un centimètre de largeur et piquez chaque tronçon sur un pic en bois. Servez en apéritif.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, raviolis...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

