

ROULÉS À LA TRUITE FUMÉE ET AU FROMAGE FRAIS

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes

Temps de repos : 2 heures au réfrigérateur



Ingrédients

360 g de truite fumée
400 g de fromage frais
4 œufs
2 cuillères à soupe de crème liquide
50 g de farine
400 g d'épinard
20 g de beurre
1 échalotte
2 gousses d'ail
5 branches d'aneth
1 cuillère à café de sésame
2 citrons verts
Sel & poivre

Faites suer les épinards quelques minutes dans une poêle avec le beurre et une gousse d'ail pressée, et hachez finement.

Fouettez 3 œufs entiers avec 1 jaune, la crème, la farine, les épinards, salez et poivrez. Montez le blanc restant en neige ferme et incorporez à la préparation.

Répartissez la préparation sur une plaque rectangulaire, recouverte de papier sulfurisé, bien aplanir à la spatule et enfournez 15 minutes à 190°C (vérifiez la cuisson en fonction de l'épaisseur de la préparation).

Hachez finement l'aneth et l'échalotte, pressez l'ail et mélangez le tout au fromage frais. Salez, poivrez généreusement. Etalez cette préparation sur l'omelette aux épinards, recouvrir de truite fumée et roulez bien serrez dans un film alimentaire.

Conservez au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir. A la sortie du réfrigérateur, coupez les extrémités et saupoudrez de graines de sésame et quelques pluches d'aneth.

Servez avec une salade verte et des rondelles de citron vert.

Astuce : vous pouvez remplacer la truite par un effiloché de blancs de poulet cuisinés au citron.