



3



ROULÉS AU CHOU KANAK ET SAUMON

pour 6 personnes



INGRÉDIENTS

Pour la salade :

- 500 g de chou kanak
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 5 œufs
- 200 g de fromage frais
- 6 tranches de saumon fumé
- Du persil chinois frais
- 1/2 citron

PRÉPARATION

- Nettoyez les feuilles de chou kanak et coupez-les finement.
- Versez un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir le chou kanak. Assaisonnez de sel et de poivre. Mettez hors du feu lorsqu'il est bien cuit. Laissez refroidir.
- Dans un saladier, battez les œufs.
- Ajoutez le chou kanak et mélangez afin d'uniformiser la préparation.
- Versez le mélange dans une plaque allant au four et étalez bien.



Mettez un couvercle pour qu'il cuise plus vite.

- Versez le mélange dans une plaque allant au four et étalez bien.
- Laissez cuire le tout au four pendant 15 minutes à 180 °C.
- Sortez le plat du four, laissez tiédir et recouvrez toute la surface de votre roulé de fromage frais, répartissez les tranches de saumon. Coupez finement le persil chinois et ajoutez-le à la préparation. Zestez le citron.
- Enroulez doucement et filmez le roulé avant de le mettre une heure au frais minimum.
- Au dernier moment, coupez le roulé en tranches, arrosez de quelques gouttes de jus de citron avant de servir.



Le four est chaud, profitez-en pour lancer une autre cuisson !

Merci à l'Agence Rurale pour la réalisation de cette recette de fête.
N'hésitez pas à les suivre sur Facebook !