

Miniroulés

Les ingrédients
pour 6 personnes

- ▶ 3 crêpes
- ▶ 250 g de tranches de saumon fumé
- ▶ 150 à 200 g de fromage Boursin
- ▶ 1 cuillerée à soupe de crème fraîche



Préparation

- a** Enrouler la crêpe et envelopper la crêpe d'une feuille de film alimentaire.
- b** Mélanger le fromage Boursin et la crème fraîche.
- c** Mettre la crêpe enroulée au frigo pendant une heure.
- d** Tartiner chaque crêpe de ce mélange, puis mettre une tranche de saumon sur chaque crêpe.
- e** Sortir la crêpe du frigo et couper la crêpe roulée en rondelles. Bon appétit !

*d'après Le Monde des Ados,
août 2015*