

ROULÉS DE SAUMON FUMÉ

Prendre du pain de mie en tranches sans croûte

Aplatir les tranches avec un rouleau

Tartiner avec du Saint Moret nature ou de la sauce citronnée ou du fromage genre Tzatziki

Mettre une tranche de saumon

Rouler dans un film alimentaire

Bien serrer et fermer à chaque bout

Mettre au congélateur pour durcir et faciliter la coupe

Couper en morceaux de 2cm une fois le film retiré