

Roulés de saumon au chèvre et pavot



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 30 min

✓ **Ingrédients**
pour 20 roulés :

- 4 tranches de pain de mie
- 2 tranches de saumon fumé
- 20 g de beurre mou
- 60 g de chèvre frais
- 4 cuillères à soupe de graines de pavot



✓ **Préparation :**

1. Coupez les bords des tranches de pain de mie de manière à enlever la croûte.



2. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez le pain de mie en faisant attention à ne pas le déchirer.



3. Tartinez une face de chaque tranche avec une fine couche de beurre, en veillant à bien en mettre sur les bords.



4. Retournez les tranches et étalez le chèvre frais de l'autre côté.



5. Coupez la tranche de saumon en deux (ou trois selon sa taille). Sur la moitié inférieure du pain, déposez la demi-tranche de saumon.



6. Roulez délicatement le pain du bas vers le haut, le plus serré possible.



7. Dans une assiette, versez les graines de pavot. Roulez les rouleaux de pain de mie dans les graines de pavot jusqu'à ce qu'ils soient complètement recouverts.



8. Découpez les rouleaux en 5 tronçons et réservez au frais. Au moment de servir, piquez les roulés avec un cure-dent.



www.audalacuisine.com