Roulés moelleux au saumon, aux épinards et à la crème épaisse

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

3 œufs
2 1⁄2 décilitres de lait
120 grammes de farine
1 cuillerée à thé de bicarbonate
1 tiret d'eau gazeuse
sel et poivre
huile d'arachide
250 grammes de crème aigre
1 citron (zeste)
120 grammes de saumon fumé
1 sachet de pousses d’épinards

Méthode de préparation

1. **Mélangez les œufs avec le lait, la farine, le bicarbonate, l’eau pétillante, du poivre et du sel. Avec cette préparation, réalisez ± 8 crêpes fines, chacune cuite dans un filet d’huile d’arachide. Laissez refroidir.**

2. **Assaisonnez la crème épaisse avec du poivre, du sel et le zeste de citron. Tartinez chaque crêpe d’une fine couche de crème.**

3. **Recouvrez d’un peu de saumon et de pousses d’épinards. Roulez les crêpes et coupez-les en deux.**

4. **Disposez-les sur un plat.**