Les crêpes au saumon de Michèle

Ingrédients (pour 40 petites tranches) : 3 grandes crêpes ; 1 pot de Boursin "Ail et fines herbes" ; 2 plaquettes de 200 g de saumon fumé.

Recette

Faire de la pâte à crêpe normale ; ne pas la sucrer mais la saler légèrement ; faire les crêpes et les laisser refroidir.

Tartiner chaque crêpe de Boursin et y déposer des tranches de saumon fumé ; rouler la crêpe et la déposer dans un film transparent en serrant bien le rouleau à chaque extrémité ; laisser reposer le rouleau obtenu au réfrigérateur plusieurs heures voire même la veille.

Le jour même retirer le film et faites des tranches à déguster frais.

Bon apéritif.