

Rolls de saumon fumé

👤×4 Difficulté 🌿 Budget €€€ ⌚ 10 min

LES INGRÉDIENTS

- 3 œufs,
- 200 gr de saumon fumé,
- 40 gr de fromage frais ail et fines herbes,
- 1 bouquet de ciboulette,
- Quelques feuilles de persil plat
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive,
- Sel et poivre du moulin.

LA RECETTE

- Ciselez la ciboulette avec le couteau [Petit Santoku JAPAN](#) de KYOCERA.
- Dans un bol, mélangez les œufs avec la ciboulette, salez et poivrez avec [le moulin à épices réglable à mécanisme en céramique](#) de KYOCERA.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle puis versez le mélange œufs/ciboulette/épices.
- Faites cuire l'omelette 2 minutes de chaque côté.
- Déposez l'omelette sur du papier sulfurisé, tartinez de fromage frais, puis déposez les tranches de saumon.
- Roulez l'omelette, filmez la, puis réservez la 2 heures au frais.
- Ôtez le film et détaillez l'omelette en rondelles avec le couteau [Petit Santoku JAPAN](#) de KYOCERA.
- Assaisonnez les rolls de saumon avec [le moulin à épices réglable à mécanisme en céramique](#) de KYOCERA et parsemez de feuilles de persil plat.

Servez ces délicieux rolls bien frais, avec une salade de roquette pour sa saveur poivrée.

Accompagnez les d'un verre de Bergerac sec par exemple. A consommer avec modération !

www.kyocera.fr

Contact Presse : **KEEPINTOUCH** - Delfine BOURGUIGNON

Email : rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

- ✓ **1 couteau petit Santoku JAPAN KYOCERA** à lame en céramique noire de 14 cm pour son élégance et sa fiabilité.



- ✓ **1 Moulin à épices KYOCERA** avec broyeur en céramique réglable, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût.

