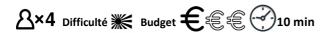


Rolls de saumon fumé



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 <u>Petit</u> Santoku JAPAN de KYOCERA.
- Dans un bol, mélangez les œufs avec la ciboulette, salez et poivrez avec <u>le moulin à</u> <u>épices réglable à mécanisme en céramique</u> 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 <u>le moulin à épices réglable à mécanisme en céramique</u> 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

Carnet de recettes



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.

