

ROULÉS DE LASAGNES *au fromage frais*



Apéritif



Pâtes fraîches



Nb. portions

4



Préparation

30



Cuisson

4



INGRÉDIENTS

- 4 plaques de pâtes à lasagne Saint Jean
- 4 petits fromages frais
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- Sel et poivre

RECETTE

Préparation

- Cuire les lasagnes pendant 4 minutes puis les plonger dans l'eau froide afin de stopper la cuisson.
- Mélanger les fromages frais, la crème fraîche, la ciboulette et les graines de sésame. Saler et poivrer.
- Tartiner chaque feuille de lasagne avec la préparation obtenue puis disposer la tranche de saumon fumé au dessus. Tartiner une nouvelle fois de préparation au fromage frais puis rouler la lasagne sur elle-même dans le sens de la longueur.
- Laisser reposer au moins 2 heures au réfrigérateur puis découper chaque rouleau en tronçons d'un centimètre de largeur. Piquer chaque tronçon sur un pic en bois et servir en apéritif.

ASTUCE

Vous pouvez **faire griller quelques graines de sésame à sec dans une poêle et les saupoudrer en décoration sur les roulés** .