

**Copyright à insérer pour utilisation du visuel :**

© 2017 – Texte et visuel : Chef Clément® pour Alfapac®- [www.chefclement.com](http://www.chefclement.com)

***Conditions de diffusion :***

*Diffusion unique sur le site* [*http://alfapac.eu/*](http://alfapac.eu/) *et sur la page Facebook* [*https://www.facebook.com/AlfapacFrance/*](https://www.facebook.com/AlfapacFrance/) */ Pour toute diffusion complémentaire, s’acquérir des droits auprès de Chef Clément (*[*contact@chefclement.com*](mailto:contact@chefclement.com)*) – Citer l’auteur à chaque diffusion.*

**Omelette roulée au saumon fumé**

Ingrédients :

* 3 œufs moyens
* Sel fin / Poivre du moulin
* 2 grandes tranches de saumon fumé
* 100 g de Philadelphia nature
* 40 g de mascarpone
* Piment d’Espelette
* Paprika en poudre
* 25 brins de ciboulette
* Jus d’un demi-citron jaune
* Huile d’olive

Durée de préparation : 20 minutes  
  
Temps de cuisson : 5 minutes  
  
Nombre : 8 à 10 petits roulés

1/ Réunir les œufs dans un saladier avec une pincée de sel fin et quelques tours de moulin à poivre. Fouetter l’ensemble quelques instants en omelette jusqu’à ce les œufs deviennent mousseux.

2/ Faire chauffer une poêle avec un filet d’huile d’olive. Verser les œufs et faire tourner rapidement la poêle pour disperser les œufs sur toute la surface. Laisser cuire l’omelette 3-4 minutes. La retourner sur une assiette puis la remettre dans la poêle en la faisant glisser afin de la cuire 2-3 minutes de l’autre côté.

3/ Retirer l’omelette de la poêle et la laisser complètement refroidir à température ambiante ou au réfrigérateur.

4/ Pendant ce temps, préparer la crème en mélangeant le Philadelphia avec le mascarpone. Assaisonner de sel, poivre, piment et paprika. Ajouter le jus d’un demi-citron et mélanger l’ensemble. Rincer, sécher et ciseler finement la ciboulette. L’ajouter à la préparation, mélanger, goûter et rectifier l’assaisonnement.

5/ Dérouler le film alimentaire Alfapac et découper un grand rectangle. Placer l’omelette refroidie au centre puis disposer les deux grandes tranches de saumon fumé. Étaler la crème de ciboulette.

6/ Rouler l’ensemble fermement en s’aidant du film Alfapac. Former un boudin à l’aide du film, faire un nœud de chaque côté puis réserver 1 heure minimum au réfrigérateur.

7/ Découper de petits roulés et servir.