

# Saint Marcellin et saumon en roulade



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



## Ingrédients

Fromage : 2 [Saint Marcellin](#) (160g)

4 tranches de saumon fumé

carré frais 75g

Brins d'aneth et de ciboulette, huile d'olive, poivre

## Préparation

Ecraser les fromages à la fourchette + poivre + aneth et ciboulette

Etaler les tranches de saumon, répartir la farce au centre

Les rouler dans un film de alimentaire.

Les mettre au réfrigérateur 1 heure ou plus.

Au dernier moment, oter le film, couper les roulades de biais en petits tronçons. Servez pour l'apéritif ou en entrée avec une salade verte.