



Sandwichs roulés mascarpone et saumon fumé

[RECETTES](#) - [POISSONS](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHS](#)



NOMBRE DE PORTION : 20 MORCEAUX

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 grands pains tortilla
- ½ tasse de mascarpone
- 1 ½ c. table d'aneth frais, haché finement
- 2 c. thé de ciboulette, hachée
- Sel et poivre
- 160 grammes de saumon fumé
- Quelques feuilles d'épinards
- Oignons rouges, finement hachés, au goût

Préparation

1. Dans un bol, mélanger le mascarpone, l'aneth, la ciboulette. Saler et poivrer au goût. Mélanger.
2. Étendre le mélange sur les deux tortillas.
3. Déposer le saumon fumé sur les tortillas.
4. Déposer quelques feuilles d'épinards et des oignons rouges sur la surface.
5. Rouler les pains tortilla.
6. Couper chaque rouleau en 10 parties égales.
7. Servir avec des câpres.