**Roulé aux épinards et au saumon fumé**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/04/roule-aux-epinards-et-au-saumon-fume-p1000923-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de feuilles d'**[**épinards**](https://recettes.de/epinards) **(surgelées pour moi)**  
**- 3 œufs**  
**- 50 g de farine**  
**- 1 càc de levure chimique**  
**- 50 g de crème épaisse**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 150 g de** [**Boursin**](https://recettes.de/boursin) **ail & fines herbes ®**  
**- 250 g de** [**saumon fumé**](https://recettes.de/saumon-fume)

**1 plaque à génoise en silicone de 35 cm x25,5 légèrement huilée**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire "**tomber**" les épinards dans une poêle à sec jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau de végétation.  
Les égoutter soigneusement ( dans l'essoreuse à herbes pour moi).  
Les laisser refroidir et les hacher finement au couteau.  
[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige.  
Mélanger dans un saladier la farine et la levure. Ajouter la crème et les jaunes d'œufs.  
Saler, poivrer et mélanger au fouet pour obtenir une pâte lisse.  
Ajouter les épinards et bien mélanger.  
Incorporer une cuillerée de blanc d'œufs pour assouplir la préparation.  
Incorporer enfin le reste des blancs délicatement à la spatule.  
Verser la préparation sur la plaque et l'étaler régulièrement à la spatule.  
Enfourner pour 12 à 15 minutes.  
Laisser tiédir puis déposer sur le biscuit une feuille de papier cuisson et une plaque et retourner le tout.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail.  
Rouler délicatement le biscuit et le laisser tiédir.  
Écraser le fromage sur une assiette pour l'assouplir puis en tartiner le biscuit.  
Le couvrir avec les tranches de saumon.  
Rouler le biscuit en serrant bien.  
Entourer le rouleau de papier film et mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures (jusqu'au lendemain pour moi).  
Découper le biscuit en tranches.  
Servir frais.