

ROULÉ AU SAUMON ET PHILADELPHIA

Découvrez nos roulés au saumon, une recette rapide et facile idéale en cas de manque d'appétit avec ces herbes fraîches qui ajoutent une touche de saveur délicate et appétissante.

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/185/thumbnails/Roulé au saumon et philadelphia.JPG](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/185/thumbnails/Roulé%20au%20saumon%20et%20philadelphia.JPG)

Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 0 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (2 personnes)

- 2 tortillas
- 2 tranches de saumon
- ½ demi citron vert
- 100 g de philadelphia
- 2 c. à c. d'aneth séchée
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de sel

Préparation

Râper le zeste de citron et placez-le dans un saladier.

Ajouter le philadelphia, l'aneth, saler et poivrer.

Mélanger.

Prener une tortilla et tartinerde votre préparation.

Placer au centre une tranche de saumon, et rouler la tortilla.

Couper en tranches épaisses.

Faites tenir votre roulé avec un cure-dent.