

## AMUSES BOUCHES AUX EPINARDS

1 bol d'épinards cuits  
6 œufs  
250g de RICOTTA  
5 tranches de saumon fumé  
Noix de muscade  
Ciboulette  
Poivre sel

Hacher au couteau les épinards bien égouttés. Battre les œufs en omelette. Ajouter de la noix de muscade du sel du poivre et les épinards.

Mettre la préparation dans la lèchefrite du four, bien étalée et bien lissée.

Faire cuire à 180 ° le temps que l'omelette soit bien prise.

Mélanger la ricotta avec la ciboulette ciselée du sel et du poivre.

Un fois tiédie, couper la plaque d'omelette aux épinards en deux.

Tartinier une moitié avec la ricotta y déposer les tranches de saumon fumé puis remettre la deuxième moitié d'omelette aux épinard par-dessus.

Mettre au frigo le plus longtemps possible pour que la préparation durcisse.

Avant de servir couper en petits carrés (partie délicate) et mettre un pic en bois sur chacun.

Trouvée et adaptée par Sylvie MILHAS sur <http://fourclavier.wordpress.com>