



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
M devise : Vite, beau et bon !*



## Petits roulés au saumon



### INGREDIENTS : 8 bouchées

- 2 tranches de pain de mie
- 1 boîte de mousse de sardine à l'estragon en vite ici
- 1 concombre
- 2 tranches de saumon fumé
- 3 c à s de sésame blanc et doré

### PREPARATION

Enlever les croûtes du pain de mie et bien aplatir les tranches avec le rouleau à pâtisserie.

Les tartiner de crème de saumon.

Mettre la tranche sur un tapis de maki.

Déposer une tranche de saumon dans le haut du pain, étaler par-dessus une nouvelle fine couche de crème de saumon,

Découper un bâtonnet de concombre de la longueur de votre pain, le positionner sur le saumon, en haut de la tranche.

Rouler.

Découper le rouleau en 4.

Mettre les graines de sésame dans une assiette plate. Enduire le pourtour de vos bouchées de crème de saumon et les rouler dans les graines de sésame blanches et dorées en mélange.

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>