

# Roulades de légumes

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min*

## Ingrédients :

- 3 carottes
- 100g de petits pois
- 6 tranches de chorizo
- 3-4 poivrons confits
- 3 œufs
- 1 yaourt
- 150g de lait
- 1cc de curry



*Ustensiles spécifiques : une mandoline, un pichet verseur, un fouet ou cuillère magique, une corne à pâtisserie, un moule 6 Grands Ronds et une plaque aluminium perforée.*

## Réalisation :

- Préchauffez votre four à 180° et placez vos empreintes sur la plaque perforée.
- A l'aide de la mandoline en position 1 (le plus fin possible) couper les carottes en 3 larges bandes.
- Couper les tranches de chorizo en 2.
- Couper les poivrons confits également en 2 et chaque moitié de nouveau en 2.
- Déposer des lamelles de carottes pour faire le tour du moule.
- Ajouter ½ tranche de chorizo et de poivron.
- Intervertir dans chaque rond tous les légumes.
- Ajouter au centre les petits pois.
- Une fois les 6 roulades prêtes, mélanger dans le pichet verseur, les œufs, le yaourt, le lait et le curry.
- Répartir ce mélange dans chaque empreinte, puis enfourner pour 30 min.
- Démouler une fois cuits, à l'aide d'une corne à pâtisserie.

*Bon appétit !*