

Roulé à la carotte, jambon et fromage frais

Pour 8 personnes

Préparation : 10 min – Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 2 belles carottes
- 50g de farine
- 3 œufs
- 1 cc de levure chimique
- 1 cc de Paprika
- Sel, poivre
- 2 tranches de jambon
- 150g de Boursin échalote et ciboulette (ou autre fromage frais ou à tartiner)



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : une casserole, un presse-purée, un cul-de-poule, une cuillère magique, un fouet électrique, une spatule coudée, une toile siliconée, film alimentaire, un Flexipan plat pour biscuit roulé et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Eplucher les carottes, les couper en grosses rondelles et les cuire à la vapeur 15-20 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Les écraser au presse-purée et réserver.
- Préchauffer le four à 180°C et placer le Flexipan plat sur la plaque aluminium perforée.
- Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
- Dans un cul de poule, mélanger les jaunes, la farine, la levure, le paprika, le sel et le poivre.
- Ajouter la purée de carottes et détendre le tout à l'aide de la cuillère magique.
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation en soulevant la préparation de bas en haut.
- Verser la préparation aux carottes dans le Flexipan plat et enfourner 10 min.
- Sortir la génoise du four et déposer la toile siliconée sur le biscuit.
- Le retourner et enrayer le biscuit dans la toile.
- Laisser refroidir en forme de roulé avec la toile.
- Sortir le fromage du réfrigérateur.
- Passé ce temps, dérouler la génoise.

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

- Etaler le fromage frais à l'aide de la spatule coudée et déposer dessus les tranches de jambon.
- Rouler de nouveau en serrant bien et envelopper le roulé dans du film alimentaire jusqu'à dégustation.
- Réserver au frais et trancher au moment de la dégustation.

Bon appétit !



Moule Fléxipan plat

www.lesdelicesabelle.fr



Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle