

Roulé au saumon fumé

Pour 1 roulé de 6 à 8 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 10 min – Réfrigération : 1h

Ingrédients :

- 4 oeufs
- 5 cl d'eau très chaude
- 1cs de ciboulette ciselée
- Sel
- 80 g de farine
- 150 g de fromage ail & fines herbes
- 100g de saumon fumé



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une cuillère magique, un Tornado, une spatule coudée, une spatule haute température, un robot, une toile siliconée, un moule Flexipan plat rectangulaire et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule Flexipan plat sur la plaque aluminium.
- Fouetter les jaunes d'oeufs, l'eau et le sel jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse.
- Ajouter la ciboulette ciselée.
- Monter les blancs en neige et les ajouter à la préparation délicatement à l'aide de la spatule HT.
- Ajouter ensuite la farine tamisée en mélangeant en soulevant la préparation pour ne pas trop casser les blancs en neige.
- Étaler la préparation dans le moule à l'aide de la spatule coudée.
- Faire cuire +/- 10 min.
- Démouler le roulé sur la toile en silicone et le rouler en serrant bien. Laissez refroidir.
- Pendant ce temps, mixer le saumon fumé dans le Tornado puis ajouter le fromage frais.
- Bien mélanger le tout.
- Déranger ensuite le biscuit, étaler la crème et le rouler de nouveau en le serrant bien.
- L'envelopper de film alimentaire.
- Laisser reposer au moins une heure au frigo pour le déguster bien frais.

Bon appétit !



Moule Flexipan plat

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle