

## ROULE AU CHORIZO

### Pour le biscuit :

- 4 œufs
- 75 g de gruyère râpé
- 75 g de parmesan râpé
- 80 g de beurre fondu
- 4 cs de vin blanc sec
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

### Pour la garniture :

- 60 gr de chorizo
- 22 cl d'eau
- 4 c. à soupe de lait en poudre REGILAIT entier
- 6 cl de crème liquide entière
- 16grs de maïzena
- 10 gr de sucre en poudre 1/2 c à café de sel
- 1/2 c à café de thym
- Beurre
- piment d'espelette en poudre
- poivre noir

### Préparation :

- Coupez le chorizo en fines tranches puis détaillez en tout petits morceaux. Versez dans une casserole le lait, la crème et le piment d'Espelette. Portez à ébullition. Ajoutez ensuite la poudre de noix et le chorizo. Laissez infuser pendant 3 mn hors du feu.
- Délayez la maïzena dans une petite quantité d'eau froide et ajoutez dans la casserole. Refaire épaissir sur feu doux. Laissez refroidir à température ambiante. Filmez sur la couche de crème.
- Préchauffer le four à 180°.
- Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec les fromages râpés, le beurre fondu et le vin blanc. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et en incorporer 1/3 à la préparation précédente pour l'assouplir. Incorporer délicatement le reste avec une spatule. Ajouter la farine tamisée avec la levure en mélangeant, toujours délicatement pour ne pas faire retomber les blancs.
- Tapisser une plaque à pâtisserie de papier cuisson, pour moi le flexipat, c'est tellement pratique et verser la pâte dessus en étalant uniformément avec la spatule. Enfourner et cuire 10 min.
- A la sortie du four, transvaser le biscuit sur une silpat, et le rouler. Laisser refroidir. Une fois refroidi, dérouler le biscuit, le recouvrir de crème au chorizo et le rouler à nouveau. Emballer dans un film alimentaire et réserver au frais jusqu'à utilisation.

