

Roulé à la crème de saumon fumé



Pour 18 tranches

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

Biscuit :

- 4 œufs (calibre moyen)
- 5 cl d'eau très chaude
- 1 c à soupe de ciboulette ciselée
- 2 g de sel
- 80 g de farine

Garniture :

- 150 de Philadelphia nature ou autre fromage frais
- 100 g de saumon fumé (3 petits tranches)
- 1 c à café de jus de citron
- 1 gousse d'ail
- Ciboulette
- Persil
- Poivre

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Préparez le biscuit : Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Battez les jaunes, l'eau et le sel jusqu'à obtention d'une masse crémeuse. Ajoutez la ciboulette. Incorporez la farine tamisée délicatement à l'aide d'une spatule.

Battez les blancs en neige et incorporez-les à la pâte délicatement en deux fois.

Versez la pâte sur le Flexipat ou sur une feuille de papier sulfurisée posée sur une plaque à pâtisserie. Égalisez à l'aide d'une spatule coudée (très pratique pour bien répartir la pâte). Glissez au four pour 10 minutes.

Dès la sortie du four, retournez le biscuit sur le Silpat ou une feuille de papier sulfurisé disposée sur un torchon humide.

Enroulez et laissez refroidir.

Préparez la garniture : Dans le robog, mixez le Philadelphia ou un autre fromage frais avec le saumon, l'ail, jus de citron, persil, ciboulette, poivre. **Attention ! Ne salez pas, le saumon et le fromage frais le sont suffisamment.**

Au thermomix : Mixez tous les ingrédients **5 secondes/vitesse 5**.

Répartissez la crème sur le biscuit refroidi déroulé à l'aide de la spatule coudée ou une spatule plate.

Enroulez de nouveau dans la longueur pour avoir des petites tranches. Vous pouvez le laisser dans le Silpat. *Je préfère emballer le roulé dans du film alimentaire bien serré.*

Réservez au réfrigérateur minimum 1 heure avant de servir coupé en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Servez accompagné d'un petit rosé bien frais ou d'une Jacqueline.