

Roulé d'épinards Fromage Frais/Jambon



Ingrédients :

- 500 g d'épinards en branches surgelés
- 4 œufs
- 200 g de fromage frais type Philadelphia ou St Morêt (celui que j'ai utilisé s'appelle Frischkäse)
- 3 tranches de jambon fumé
- Ciboulette
- Persil
- Sel, poivre

Préparation :

Faites décongeler les épinards, quelques heures avant ou au micro-onde avec le mode décongélation.

Préchauffez le four à 210°C.

Enlevez un peu l'eau des épinards et ajoutez les œufs. Mélangez jusqu'à qu'ils soient bien intégrés aux épinards.

Etalez le mélange sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé si la plaque n'est pas adhésive. Faites cuire 10 à 15 minutes environ.

Pendant ce temps, mélangez le fromage frais avec les herbes, le sel et le poivre. Ajoutez un peu d'eau si le mélange est trop compact.

Sortez la pâte à roulé du four et ôtez-le de la plaque. Etalez le fromage frais sur l'ensemble de la surface. Mettez par-dessus les tranches de jambon fumé.

Roulez le roulé du côté de la largeur et serrez-le avec du film plastique. Placez-le au frais 1 heure ou plus. Nous l'avons dégusté froid mais encore un tout petit peu tiède, le fromage était encore un peu "coulant" !