

Roulé Jambon Tomates

Ingrédients :

Pour le biscuit :

- * 4 jaunes d'oeufs
- * 0,5 dl d'eau très chaude
- * 1 pincée de sucre
- * 1 CC de sel
- * 1 de persil haché
- * 4 blancs d'oeufs, battus en neige
- * 80 g de farines

Pour la farce :

- * 150 g de fromage ail et fines herbes
- * 80 g de râpé de jambon fumé
- * 6 tomates cerise épépinées et coupées en petits dés



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez votre **Flexipat** (FT 2010 ou FT 2020) sur la plaque perforée.

Battez les jaunes d'oeufs, l'eau, le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse. Ajoutez le persil, répartissez les blancs en neige par dessus, puis la farine tamisée. Incorporez-les délicatement.

Étalez la préparation le Flexipat puis faites cuire environ 10 minutes à 180°C (th.6).

Démoulez le roulé, sur la Silpat et roulez-le en serrant bien. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, mélangez le fromage ail et fines herbes, le râpé de jambon fumé et les dés de tomates.

Déroulez délicatement le biscuit, étalez la crème et roulez-le bien serré dans du film transparent. Laissez reposer au moins une heure au frigo avant de servir bien frais.

Idée trouvé chez : [Plaisir des Papilles \(bebop.canalblog.com\)](http://Plaisir des Papilles (bebop.canalblog.com))