

Ingrédients :

Pour le biscuit :

- * 4 jaunes d'oeufs
- * 5 cl d'eau très chaude
- * 1 CS de ciboulette ciselé
- * Sel
- * 80 g de farines
- * 4 blancs d'oeufs, battus en neige

Pour la farce :

- * 150 g de Philadelphia ail et fines herbes
- * 100 g de saumon fumé



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 et le sel jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse. Ajoutez la ciboulette, 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, mixez le Philadelphia ail et fines herbes et le saumon fumé.

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.

Note : Roulé dans le sens de la longueur, vous pouvez obtenir une vingtaine de tranches.