

Roulé Crème de Poivrons

Ingrédients :

Pour le biscuit :

- * 4 jaunes d'oeufs
- * 50 g d'eau très chaude
- * 1 pincée de sucre
- * 1 CC de sel
- * 1 CC d'Origan
- * 4 blancs d'oeufs, battus en neige
- * 80 g de farines

Pour la farce :

- * 150 g de Philadelphia Nature
- * 200 g de Poivrons grillé pelées (à huile)



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 l'origan, ajoutez la farine tamisée, puis les blancs en neige. Incorporez-les délicatement.

Étalez la préparation le Flexipat (FT 2010 ou 2020), puis faites cuire environ 10 minutes à 180°C (th.6).

Démoulez le « biscuit », sur la Silpat et roulez-le en serrant bien. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, mixez les poivrons avec le Philadelphia (vous pouvez laisser quelques morceaux en cubes pour les ajouter plus tard).

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.