

Les idées vagues de Snapulk...

Roulé aux carottes, chèvre frais, cardamome, cumin



200g de carottes cuites réduites en purée
50g de farine
3 œufs
1 c. à c. de levure chimique
Sel de mer
Poivre du moulin
100 g de Petit Billy ou autre chèvre frais
3 c. à s. de crème fraîche
4 gousses de cardamome
1/2 c. à c. de cumin en poudre
1 petit bouquet de ciboulette

Préchauffez le four à 200°.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes avec la farine et la levure, le sel et le poivre puis ajoutez la purée de carottes. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement au mélange précédent. Versez le mélange sur une plaque à four beurrée ou garnie d'une feuille de silicone et lissez le dessus. Enfournez 10 mn. Retournez le biscuit sur un torchon humide et roulez-le avec le torchon. Laissez le refroidir.

Mélanger le chèvre frais avec la crème fraîche et le cumin.

Ciselez la ciboulette, ouvrez les cosses de cardamome et broyez les petites graines noire au pilon pour en faire une poudre*.

Ajoutez la cardamome et la ciboulette au mélange, salez légèrement, poivrez.

Déroulez le biscuit et tartinez-le de la préparation au fromage. Roulez-le à nouveau, filmez. Laissez-le reposer quelques heures au frais avant de le trancher.