

Roulé salé au saumon

Pour 6 à 8 personnes (à raison de 2 tranches par personne):

Pour le biscuit:

- 4 oeufs
- 75 g de gruyère râpé
- 75 g de parmesan râpé
- 80 g de beurre fondu
- 4 cs de vin blanc sec
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

Pour la garniture:

- 1 pavé de saumon frais (~150 g) cuit à la vapeur (ou pourquoi pas une boîte de saumon au naturel)
- 150 g de philadelphia saumon fumé et aneth
- 2 cs de jus de citron
- 2 cs de crème liquide



Préchauffer le four à 160°.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs avec les fromages râpés, le beurre fondu et le vin blanc. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et en incorporer 1/3 à la préparation précédente pour l'assouplir. Incorporer délicatement le reste avec une spatule. Ajouter la farine tamisée avec la levure en mélangeant, toujours délicatement pour ne pas faire retomber les blancs.

Tapisser une plaque à pâtisserie de papier cuisson et verser la pâte dessus en étalant uniformément avec la spatule. Enfourner et cuire 10 min.

Pendant ce temps, préparer la garniture en mélangeant bien tous les ingrédients.

À la sortie du four, démouler le biscuit sur un torchon propre, retirer le papier cuisson et rouler le biscuit avec le torchon. Laisser tiédir 5 bonnes minutes puis dérouler. Tartiner de garniture et rouler. Filmer le tout et placer au réfrigérateur pendant au moins 2-3 h. Trancher au moment de servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>