

Roulé aux carottes, fromage frais et ciboulette



Préparation: 15 minutes

Cuisson: 10 minutes

Réfrigération: 12 à 24 heures

Ingrédients:

- 200 g de carottes cuites
- 150 g de fromage frais type St -Môret
- 50 g de farine
- 3 œufs
- 1 cc de levure chimique
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 c.à soupe de ciboulette ciselée
- sel et poivre du moulin

Préparation:

- Préchauffez le four th.180°C.
- Écrasez à la fourchette les carottes cuites en purée grossière, tout en laissant des petits morceaux de carottes (tout minis).
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre, la noix de muscade puis la purée de carotte.
- Montez les blancs en neige très ferme puis les incorporer délicatement à la préparation précédente à l'aide d'une maryse.
- Versez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Egalisez la surface de la pâte pour obtenir une génoise bien régulière. Mettre au four pendant 10 minutes.
- A la sortie du four, renversez la génoise sur un torchon propre et légèrement humide. Retirez la feuille de papier sulfurisé et enroulez la génoise dans le torchon le temps qu'elle refroidisse.
- Pendant ce temps battre le fromage frais pour le détendre un peu, poivrez légèrement et ajoutez la ciboulette.
- Dérroulez la génoise, étalez le fromage frais et enroulez à nouveau la génoise sur elle même en serrant bien. Emballez-la dans un film alimentaire en formant un boudin bien serré.
- Réservez au réfrigérateur pendant quelques heures. L'idéal étant de le préparer la veille.