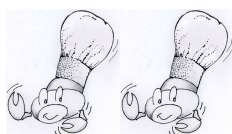


ENTRÉES SURPRISES !



Temps :

15 min de préparation

15 min de cuisson

2 heures au frais

Pour 8 personnes

LE ROULEAU TRICOLORE AUX COULEURS DE L'IRLANDE



INGRÉDIENTS

- 6 œufs
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 6 cuillères à soupe de farine
- 3 cuillères à café de levure, du sel
- 2 cuillères à soupe d'algues vertes
- 1 cuillère à soupe de thé matcha
- 2 cuillères à soupe de paprika ou de carottes râpées,
- 2 cuillères à soupe de gouda râpé
- 300 g de St Moret
- 4 tranches de saumon fumé

NOTRE AVIS

Délicieuse et originale entrée.

PRÉPARATION

- Préchauffer votre four à 200° et poser votre moule rectangulaire en silicone (36 cm x 26 cm x 2 cm de hauteur) sur une grille.
- Préparer trois récipients et mélanger dans chacun d'entre eux, 2 jaunes d'œufs, 2 cuillères à soupe d'huile, 1 cuillère à soupe de crème fraîche, 2 cuillères à soupe de farine et 1 cuillère à café de levure chimique et du sel.
 - 1 Incorporer 2 cuillères à soupe de paprika dans la première préparation.
 - 2 Incorporer 1 cuillère à soupe d'algues vertes en poudre + 1 cuillère à soupe de thé matcha dans la deuxième.
 - 3 Incorporer 100 g de fromage râpé type gouda dans la troisième préparation.
- Batta les blancs en neige et incorporer 1/3 des blancs dans chacune des préparations précédentes et mélanger délicatement.
- Verser chaque préparation alternativement en diagonale dans le plat et mettre au four 15 minutes environ.
- A la fin de la cuisson rouler la pâte sur un linge humide (comme pour les bûches de Noël) pour qu'elle se préforme et laisser refroidir.
- Dérouler la pâte, étaler le St Moret et le saumon, rouler à nouveau délicatement et serrer dans du papier cuisson.
- Mettre au frais 2 heures avant de servir en tranche accompagné d'une mayonnaise épicée (curry, vinaigre balsamique râpé...).