



ROULADES AU PERSIL FARCIES AU SAUMON ET RAIFORT



QimiQ AVANTAGES

- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps
- Préparation simple et rapide
- Un produit à la crème garantissant 100 % de réussite, il n'est pas possible de trop le battre



15

INGRÉDIENTS POUR 2 ROULADE

POUR LE BISCUIT

8 Blanc(s) d'œuf

1 pincée Sel

8 Jaune(s) d'œuf

80 g Persil, finement hachées

120 g Farine, sans levure

POUR LA GARNITURE AU SAUMON

200 g , réfrigéré

160 g Topfen / Quark 20 % Fett

25 g Raifort, finement râpé

Sel et poivre

10 ml Jus d'un citron

400 g Saumon, fumé, coupé en tranches

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Pour le biscuit, battre les blancs d'œufs avec le sel en neige. Mixer les jaunes d'œufs avec le persil, ajouter aux blancs battus en neige et remuer. Incorporer délicatement la farine.
3. Répartir la masse de biscuit sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 7 minutes. Renverser sur un torchon de cuisine, retirer le papier sulfurisé et laisser refroidir le biscuit enroulé dans le torchon.
4. Pour la garniture, battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient. Ajouter le fromage blanc, le raifort, le sel, le poivre et le jus de citron et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
5. Répartir la masse de QimiQ sur le biscuit. Y répartir le saumon, enrouler et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).