



ROULADE RELEVÉE FARCIE DE CRÈME AU FROMAGE DE MONTAGNE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide



20



INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

POUR LE BISCUIT

4 Blanc(s) d'œuf

4 Jaune(s) d'œuf

80 g Farine

Sel et poivre

1 bouquet(s) Persil, finement hachées

POUR LA FARCE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

170 g Fromage de montagne, râpée

180 g Yogourt nature

30 g Rosinen

60 g Noix, haché

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour la roulade: battre le blanc d'œuf en neige avec une pincée de sel. Incorporer à tour de rôle la farine et les jaunes d'œuf, puis le persil haché.
3. Etaler la masse sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et la glisser une dizaine de minutes dans le four chaud.
4. Pour la farce: mélanger le QimiQ, le fromage de montagne, le yogourt et les épices dans un bol à l'aide du mixeur-plongeur. Ajouter les raisins secs et les noix, puis bien mélanger.
5. Répartir la farce sur le fond de pâte cuit et l'enrouler. Bien laisser refroidir.