



ROULADE DE BISCUIT AU PERSIL AVEC GARNITURE JAMBON ET RAIFORT



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

POUR LE BISCUIT

4 Blanc(s) d'œuf

1 pincée Sel

4 Jaune(s) d'œuf

40 g Persil, finement hachées

60 g Farine, sans levure

POUR LA GARNITURE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 g Fromage frais

12 g Raifort, finement râpé

Sel et poivre

Cumin, moulues

Marjolaine, finement hachées

Ail, finement hachées

80 ml Crème fouettée 36 % graisse

200 g Jambon, coupé en tranches

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour le biscuit: battre les blancs d'œufs en mousse ferme avec le sel. Mixer les jaunes d'œufs avec le persil et les incorporer. Ajouter délicatement la farine
3. Répartir la masse de biscuit sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Cuire env. 7 minutes au four préchauffé. Renverser sur un torchon, retirer le papier sulfurisé et laisser refroidir enroulé dans le torchon.
4. Pour la garniture: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage frais, le raifort, les épices, la marjolaine et l'ail. Incorporer la crème fouettée au mélange.
5. Etaler la masse au QimiQ sur le biscuit. Poser le jambon dessus, enrouler et laisser refroidir au moins 4 heures.