



ROULADES AU PERSIL FARCIES AU SAUMON ET RAIFORT



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



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 AU SAUMON

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

12 g Raifort, finement râpé

Sel et poivre

1 goutte de Jus d'un citron

80 ml Crème fouettée 36 % graisse

200 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, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage blanc, le raifort et les épices et mélanger. Incorporer la crème fouettée.
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).