



# 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



simplement

## 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** QimiQ Whip , réfrigéré

**160 g** Fromage blanc, 20 % de matières grasses

**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).