



ROULADE AU GRUYÈRE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

700 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
300 g	Demi-crème acidulée
150 g	Gruyère, finement râpé
1	Poivron rouge, coupé en petits dés
	Jambon fumé, coupé en petits dés (optional)
0.5 bouquet(s)	Persil, haché
	Jus d'un citron
	Sel
	Poivre de Cayenne
1	Chou frisé [env. 600 g]

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la crème acidulée et le fromage et mélanger. Incorporer les autres ingrédients.
2. Faire blanchir un court instant dix feuilles de chou frisé dans de l'eau salée et rincer à l'eau glacée. Découper le trognon, aplatir légèrement les feuilles.
3. Déposer une feuille de chou frisé sur un film alimentaire, répartir la masse de QimiQ et enrouler. Répéter le processus avec les autres feuilles de chou frisé.
4. Mettre au frais pendant 2 à 3 heures. Découper délicatement et dresser.