



# 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



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 ROULADE

### POUR LA ROULADE

**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 Whip , réfrigéré

**170 g** Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, râpée

**80 ml** Lait

**30 g** Raisins secs

**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: mettre le QimiQ Whip froid, le fromage de montagne, le lait et les épices dans le bol du mixeur et réduire le tout en purée lisse. 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.