

Roulé à la tomate, saumon et fromage frais

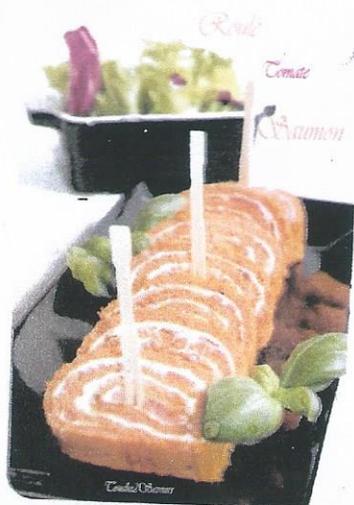
Préparation **25 mn**

Cuisson **10 mn**

Temps Total **35 mn**

Ingrédients / pour 8 personnes

- 3 œufs
- 15 g de farine
- 25 g de maïzena
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 70 g de concentré de tomate
- 120 ml d'eau chaude
- 60 g de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe de basilic ciselé
- 100 g de saumon fumé
- 150 g de fromage frais à tartiner
- 1 petit suisse



PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 180°C. Battre les jaunes d'œufs avec l'eau très chaude jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume (au moins 5 min). Ajouter la farine, la maïzena, la levure tamisées ensemble puis le beurre fondu, le basilic et le concentré de tomate. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation. Verser sur un tapis de cuisson à rebord en silicone et enfourner 8-10 min. Laisser refroidir.

Pour finir



Mélanger le fromage frais et le petit suisse. Démouler la génoise refroidie et tartiner de farce sur toute la surface, parsemer de lamelles de saumon fumé et rouler bien serrée. Filmer et entreposer plusieurs heures au frigo, l'idéal étant de la faire la veille. Découper en tranches et disposer sur le plat de présentation.