

Roulés tomate, saumon et fromage frais



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 10 mn

Encore meilleurs préparés la veille pour le lendemain !

Ingrédients

- 100 g de saumon fumé
- 150 g de fromage frais à tartiner
- 1 petit-suisse
- 70 g de concentré de tomate
- 15 g de farine
- 25 g de maïzena
- 1 cc de levure chimique
- 3 oeufs
- 60 g de beurre fondu
- 120 ml d'eau chaude
- 2 cs de basilic
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6-7).
- 2 Dans un récipient, battez les jaunes d'œufs avec l'eau très chaude jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume (5 minutes sont nécessaires pour cette étape).
- 3 Incorporez la farine, la maïzena et la levure tamisées puis le beurre fondu, le basilic et le concentré de tomate.
- 4 Battez les blancs en neige avec une pincée de sel et ajoutez-les délicatement à la préparation.
- 5 Versez sur un tapis de cuisson à rebord en silicone et enfournez pendant 8 à 10 minutes. Laissez refroidir.
- 6 Mélangez le fromage frais et le petit suisse.
- 7 Démoulez la génoise refroidie et étalez la farce sur toute sa surface. Parsemez de lamelles de saumon fumé et roulez bien serré. Filmez et réservez plusieurs heures au réfrigérateur (l'idéal étant de le faire la veille).
- 8 Découpez en tranches et disposez sur un plat de présentation.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

