Roulé tomate-Boursin

Pour 1 roulé

Préparation : 15 min - Cuisson : 8 min - Réfrigération : 1h

Ingrédients :

-15g de farine
-25g de Maïzena
-30g de concentré de tomates
-3 œufs
-50g de gruyère râpé
-1cc de levure chimique
-70g de beurre fondu
-1cc de paprika
-Quelques tiges de ciboulette
-Poivre
-150g de fromage ail et fines herbes de type Boursin



Ustensiles spécifiques : un saladier, une casserole, une spatule, un fouet électrique, une petite spatule coudée, une toile siliconée, film alimentaire, une plaque aluminium perforée et moule rectangulaire en silicone (33,5x23,5x2 cm).

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

-Préchauffer le four à 200°C et placer le moule rectangulaire sur la plaque aluminium perforée.
-Faire fondre le beurre dans une casserole ou au micro-ondes.
-Casser les œufs dans un saladier et fouetter au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange triple de volume.
-Ajouter ensuite la farine, la Maïzena, la levure, le concentré de tomates, le fromage râpé, le beurre fondu, la ciboulette ciselée et le paprika.
-Mélanger le tout délicatement à la spatule et poivrer.
-Verser la préparation dans le moule et lisser à l'aide de la spatule coudée.
-Enfourner pour 8 min.
-A la sortie du four, démouler et enrouler le biscuit dans une toile siliconée et laisser refroidir.
-Après refroidissement, tartiner de fromage et enrouler le biscuit.
-Le filmer et le laisser reposer si possible 1h minimum.
-Couper les extrémités et couper en tranches fines au moment de servir.

Bon appétit !