



Recette : Roulé apéritif tomate chèvre frais



Ingrédients :

- ∴ 150 g de fromages de chèvre frais (type chavroux)
- ∴ 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- ∴ 15 g de farine
- ∴ 25 g de maïzena
- ∴ 50 g de gruyère râpé
- ∴ 3 oeufs
- ∴ 1 petit suisse nature

Cuisson : 20 mn

Thermostat : 200

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7)

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Dans un saladier, monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Battre les jaunes, ajouter la farine, la maïzena, la levure, le beurre, le paprika, le concentré de tomates et le gruyère. Mélanger et incorporer délicatement les blancs en neige.

Étaler la préparation sur une plaque de four préalablement recouverte de papier cuisson et enfourner 10 minutes.

Mélanger le fromage de chèvre avec le petit suisse. Ajouter la ciboulette ciselée et poivrer.

Une fois cuit, rouler le gâteau sur lui-même et recouvrir avec un torchon, réserver et laisser tiédir.

Une fois refroidit, dérouler le gâteau et tartiner avec le mélange fromage / petit suisse.

Rouler à nouveau le gâteau sur lui-même, filmer et réserver au frais minimum 2h.

Ôter le film et couper en tranches avant de servir.