



ROULÉ SURPRISE AU SAUMON

INGREDIENTS

4 carottes
3 œufs
30g de farine
complète
1 sachet de levure
1 fromage ail et fines
herbes
4 tranches de
saumon fumé
1 salade verte

Éplucher et couper les grosses carottes en rondelles. Les faire cuire 30mn dans de l'eau bouillante. Les égoutter et les réduire en purée à la fourchette. Réserver.

Séparer les jaunes d'œufs des blancs. Ajouter la farine complète et 1 sachet de levure. Incorporer la purée de carottes. Monter les blancs en neige. Ajouter au mélange.

Étaler le tout que une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.

Enfourner 15min au four à 180°. A la sortie du four, retourner le biscuit sur un torchon humide et laisser tiédir 10min.

Étaler dessus du fromage ail et fines herbes (Boursin par exemple). Répartir les tranches de saumon. Enrouler le biscuit sur lui-même.

Déguster tranché avec une petite salade verte.