

Roulé épinard chèvre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients

- 4 œufs
- 5 CAS de farine
- 200 gr d'épinard haché cuit
- Sel et poivre
- 1 sachet de levure chimique
- 2 CAS de crème fraîche
- 2 CAS d'huile
- 200 gr de chèvre frais
- 1 CAS de crème fraîche

Ustensiles

- 1 Saladier
- 1 batteur électrique
- 1 plaque de cuisson
- Du papier cuisson
- 1 passoire

Préparation :

Préchauffer le four à 180 °C.

Déposer les épinards hachés surgelés dans une casserole et les cuire 10 min.

Battre les blancs en neige, puis y ajouter les jaunes, la crème fraîche, la farine avec la levure chimique et l'huile, mélanger délicatement, puis y ajouter les épinards bien égouttés.

Étaler la pâte sur la plaque du four tapissée de papier cuisson. Enfourner dans un four chaud 20 min à 180 °C.

Lorsque le roulé est cuit, le sortir du four, le déposer sur un torchon humide, enlever le papier cuisson, le rouler immédiatement et laisser refroidir.

Mélanger le fromage de chèvre avec la crème fraîche et dès que le roulé est refroidi, le dérouler et étaler le mélange de fromage.

Enrouler à nouveau et réserver au frais jusqu'à dégustation.