



Des légumes bio près de chez vous

... pour le plaisir de vos papilles !

Roulé de carottes au boursin

INGREDIENTS

- ⊗ 250g de purée de carottes
- ⊗ 50g de farine
- ⊗ 10g de maïzena
- ⊗ 3 œufs (jaunes+ blancs)
- ⊗ 1 c. à s. de levure chimique
- ⊗ 1 pincée de cumin
- ⊗ noix de muscade
- ⊗ sel
- ⊗ 250g de boursin

PREPARATION

Lavez, épluchez les carottes (presque 400 gr), les faire cuire à la vapeur. Réduisez les carottes en purée et pesez 200 gr.

Préchauffez le four à 180°C

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs, le sel, le cumin, la noix de muscade et la purée de carotte. Introduisez le mélange farine, maïzena et levure chimique.

Avec un batteur, montez les blancs en neige très fermes. Ajoutez délicatement les à la préparation précédente avec une maryse (spatule plate). Versez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé beurré, en essayant d'obtenir un rectangle d'épaisseur régulière. Enfourez pour 25 minutes.

Quand le biscuit est cuit, laissez-le refroidir, puis étalez uniformément le fromage boursin.

Roulez délicatement le biscuit de carotte (en essayant de ne pas la casser, et en essayant de bien serrer).

Posez le roulé obtenu sur une feuille de papier film et enrroulez-le bien serré, avant de le laisser reposer plusieurs heures au réfrigérateur

Au moment de servir, sortez le roulé du film plastique, découpez- le en tranches et dégustez !



Portions 12

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Niveau de difficulté : ☆

Coût : ☆

Retrouvez notre idée recette sur www.isagroupe.fr



Pour plus de renseignements

ISA GROUPE
Ensemble, créons de l'emploi

9 bis avenue du Gl de Gaulle - BP 73
18700 AUBIGNY-SUR-NERE

02 48 58 43 04

entraide@isagroupe.fr



Ce projet est co-financé par le Fonds social européen dans le cadre du programme opérationnel national "Emploi et Inclusion" 2014-2020