

La cuisine de Boomy

Roulé au thon

Publié par Sonia 3 Novembre 2014 à 06:18 PM



Après le roulé tomate/boursin, dont vous trouverez la recette [ici](#) voici un roulé au thon tout aussi délicieux.

Source : 1,2,3,4 filles aux fourneaux

- 4 œufs
- 100 gr de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 70 gr de beurre fondu
- 100 gr gruyère râpé

- 3 cs de vin blanc
- sel, poivre
- 1 boîte de thon de 150 gr soit 130 gr égoutté
- 100 gr mascarpone
- crème liquide
- jus de citron
- sel, poivre
- ciboulette
- persil

Séparer les blancs des jaunes d'œufs et monter les en neige avec une pincée de sel.

Pendant ce temps battre les jaunes d'œufs avec le gruyère, le beurre fondu et le vin blanc, saler, poivrer

Rajouter la moitié des blancs d'œufs, mélanger puis rajouter la farine et la levure chimique

Pour finir incorporer la seconde moitié des blancs en neige délicatement.

Préchauffer votre four à 200°.

Étaler cette pâte dans une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé ou comme moi dans le flexipat de Demarle

Faire cuire 12 à 15 minutes en fonction de votre four.

Une fois le biscuit cuit, le sortir du four et laisser refroidir quelques minutes

Poser un torchon humide dessus, une autre plaque à pâtisserie par dessus et retourner le tout.

Retirer alors votre plaque de cuisson et rouler le biscuit dans le torchon.

Laisser refroidir complètement.

Pendant ce temps mélanger le thon avec le mascarpone et rajouter de la crème liquide pour que la garniture ne soit pas trop compacte (j'ai mis 3 belles cuillères à soupe)

Rajouter un peu de jus de citron, et assaisonner avec le sel, poivre, persil et ciboulette. Réserver.

Une fois le biscuit froid, le dérouler et étaler cette préparation dessus

Rouler à nouveau votre biscuit bien serré et l'enrouler dans du papier transparent.

Entreposer votre roulé au frigo jusqu'à la dégustation.

Au moment de servir couper des fines tranches

Vous pouvez faire votre roulé la veille et le laisser au frigo toute la nuit, plus il restera au frigo plus il sera ferme et facile à couper.

