**Roulé de carottes à la truite fumée au chèvre frais et ricotta**

**Ingrédients**

**Pour 6/8 personnes**

800 g de carottes râpées

4 gousses d’ail  
4 œufs.

200 g de fromage de chèvre frais

200 de ricotta

2 paquets de truite fumée  
3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse.  
60 g de farine

1 sachet de salade mesclun

2 c à soupe d’huile d’olive

Sel poivre

 **Préparation la veille**

**Préchauffage four à 180°C (th.6)**

Laver les carottes, les éplucher et les râper..

Faire chauffer l’huile d’olive dans une marmite, ajouter l’ail pressé et le faire revenir à feu doux. Verser les carottes râpées et les saisir quelques minutes (3 min environ) puis ajouter une poignée de salade mesclun laisser encore 1 à 2 minutes.

Saler, poivrer.

.

Séparer les blancs des jaunes.

Fouetter les jaunes avec la crème fraîche. Ajouter la farine, mélanger puis verser la poêlée de carottes et mesclun.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement dans la préparation.

Verser le mélange sur un plat allant au four et recouvert d’un papier de cuisson légèrement beurré. Étaler uniformément.

Enfourner pour 25 min.

Battre le fromage de chèvre avec la ricotta et donner 3 tours de poivre aux 5 baies roses

Sortir le plat du four et recouvrir toute la surface avec le chèvre et la ricotta et disposer les tranches de truite fumée.

Ne pas retirer le papier de cuisson et enrouler en serrant légèrement. J’ai fini d’enrouler avec du film transparent.

Filmer et le mettre minimum 120 min au réfrigérateur (pour moi la veille et c'est ce que je vous conseille, de plus c'est très pratique quand on reçoit du monde et c'est un gain de temps précieux).

Découper des tranches et servir avec de la salade mesclun ou autres..

**Remarque :** Petite astuce, pour ne pas se battre avec le film transparent qui se déchire ou se colle et qui nous fait enrager.

Dérouler le film transparent de la taille de votre roulé (ou autres) sur un plan de travail humidifié (ça le maintient) l’y déposer dessus délicatement et finir de rouler.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita