



Pour 8 personnes

Temps de préparation : 20 minutes – Temps de cuisson : 12 minutes

Temps de repos : idéalement une nuit au frigo (au minimum 4h)

Ingrédients :

– 270 g de purée de potimarron froide (pour cela, j'ai utilisé mon cookeo et cuit sous pression, à la vapeur, mes dés de potimarron pendant 5 minutes puis égoutter (si besoin pour qu'il y ait le moins d'eau possible puis mixer)

– 4 œufs

– 50 g de farine

– 30 g de maïzena

– 1/2 sachet de levure chimique

– 240 g de fromage facile à tartiner

(J'ai utilisé que du boursin cuisine ail et fines herbes, mais je trouve qu'il cache beaucoup de goût du potimarron, je te conseille alors d'utiliser un fromage à tartiner nature et de rajouter herbes et assaisonnement selon les goûts)

– 5/6 tranches de saumon fumé

SANS COMPANION

1 – Préchauffer le four à 180°C

2 – Battre les jaunes d'œufs avec la purée pendant 3 minutes environ

3 – Tamiser la farine, la maïzena et la levure ensemble

4 – Ajouter aux jaunes d'œufs et mélanger

5 – Battre les blancs en neige avec une pincée de sel

6 – Les incorporer délicatement à la préparation.

7 – Verser dans une plaque à génoise recouverte d'un papier cuisson légèrement huilé

8 – Enfourner pour 10 à 12 minutes (en fonction des fours)

9 – Laisser refroidir et démouler

10 – Retourner le biscuit et étaler le fromage à tartiner sur toute la longueur et

ajouter le saumon

11 – Rouler le biscuit

12 – Filmer et entreposer plusieurs heures au frigo, l'idéal étant de la faire la veille.

13 – Couper les extrémités de chaque côté du roulé pour que le rendu soit au top !

AVEC COMPANION (sans bouchon)

1 – Préchauffer le four à 180°C

2 – Battre les blancs en neige avec le fouet et une pincée de sel (vitesse 7, 6 minutes) (personnellement, je préfère mon fouet, c'est au choix) et réserver

3 – Laver et sécher le bol

4 – Dans le bol muni du batteur, battre les jaunes d'œufs et la purée, V5 pendant 3 minutes minimum

5 – Tamiser la farine, la maïzena et la levure tamisées ensemble

6 – Ajouter au précédent mélange, vitesse 4, 2 minutes

7 – Transvaser le mélange dans un récipient et incorporer délicatement les blancs

8 – Verser dans une plaque à génoise recouverte d'un papier cuisson légèrement huilé

9 – Enfourner pour 10 à 12 minutes (en fonction des fours)

11 – Laisser refroidir et démouler

12 – Retourner le biscuit et étaler le fromage à tartiner sur toute la longueur et ajouter le saumon

13 – Rouler le biscuit

14 – Filmer et entreposer plusieurs heures au frigo, l'idéal étant de la faire la veille

15 – Couper les extrémités de chaque côté du roulé pour que le rendu soit au top !