

Roulé Tricolore à la Crème de Fromage



Préparation : 15 minutes
Cuisson : 12 minutes
Flexipat (FT 2020)

Ingrédients :

- * 6 œufs
- * 6 CS d'huile
- * 3 CS de crème fraîche
- * 6 CS de farine
- * 3 CC rase de levure chimique
- * Sel
- * 2 CS d'épinards
- * 2 CS paprika
- * 3 CS de fromage râpé

La crème de fromage:

- * 250 g Philadelphia
- * 80 g de Ricotta
- * Sel, poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7) et posez votre Flexipat (FT 2020) sur la plaque perforée.

Préparez trois récipients et mélangez dans chaque 2 jaunes d'œufs, 2 cuillères à soupe d'huile et 1 cuillère à soupe de crème fraîche. Ajoutez 2 cuillères à soupe de farine et 1 cuillère à café de levure chimique.

Colorez la première préparation avec les épinards, la deuxième avec le paprika et la dernière avec le fromage.

Dans le pichet verseur, battez les blancs en neige ferme. Incorporez 1/3 dans chacune des préparations précédentes.

Versez les pâtes en alternant les couleurs dans le Flexipan Plat (FT 2020). Enfourez environ 12 minutes (surveillez la cuisson).

Retournez le biscuit sur une toile Silpat et roulez le : laissez le refroidir, déroulez le et tartinez le de la crème Philadelphia/Ricotta. Roulez le à nouveau, en serrant un maximum, puis filmez le. Laissez reposer quelques heures au frais avant de le trancher.

Source : Idée vu chez [Sara & Miki](#)