



La Recette de Geneviève

Omelettes roulées

Recette pour 6 personnes

Ingrédients pour 30 pièces (moules 24,5 cm par 34,5 cm)

Pour le roulé :

2 œufs moyen ; 3 jaunes d'œufs ; 20 g de beurre fondu ; 3 blancs d'œufs ; sel fin poivre.

Pour la garniture : au choix : Beurre de Roquefort ou Tartare.

1. 70 g de beurre ramolli, 100 g de roquefort, 50 g cerneaux de noix finement hachée, poivre. **OU**
2. 250 g de fromage Tartare « échalotes et ciboulette », 100 g de truite fumée taillée en fines lamelles

Matériel : moule flexiplan rebord 1 cm (24,5 cm par 34,5 cm) 1 plaque perforée ou 1 plaque à buche et papier cuisson naturelle.

Opération :

- Préchauffer le four thermostat 7 ou 210 °C.
- Saler et poivrer les œufs entiers et les jaunes et les fouetter au batteur jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.
- Ajouter le beurre fondu tiédi.
- Battre les blancs en neige, puis les incorporer à la préparation en soulevant délicatement.
- Placer le moule flexiplan sur une plaque perforée, verser la préparation, égaliser avec une spatule.
- Cuire au four 10 minutes.
- À la fin de la cuisson, sortir le plat du four, le laisser reposer 3 minutes
- Le laisser refroidir complètement, en le recouvrant d'un torchon humide.
- Préparer la garniture de votre choix. Vous devez obtenir une consistance crémeuse
- Démouler l'omelette sur une planche, couper par moitié dans le sens de la longueur.
- Disposer chaque moitié sur une sur une bande de film alimentaire.
- Tapisser chaque moitié avec la garniture crémeuse et les rouler bien serrées pour former deux rouleaux compacts.
- Les réserver au frais trois heures, avant de les détailler en biseaux de 2 cm de large environ.

Conseil : Afin de réussir au mieux cette recette, il existe dans certains magasins spécialisés pour les articles de cuisine le moule flexiplan à rebord, ainsi qu'une plaque perforée.