

## Roulade savoyarde

Préparation: 30 minutes, cuisson: 20 minutes, réfrigération: 1 heure.

Pour 6 personnes.

1/2 litre de lait; 50 g de farine; 200 g de beurre; 6 œufs; 1 c à soupe de paprika; 125 g de gruyère râpé; 200 g de cerneaux de noix; 1 pincée de poivre de Cayenne; 1 pincée de noix muscade; sel et poivre.  
Prévoir une grande feuille de papier d'aluminium.

Faire chauffer le four (la température doit atteindre 220°); casser les œufs en séparant les jaunes des blancs: aucune trace de jaune ne doit rester dans les blancs.

Faire fondre 50 g de beurre dans une casserole; y ajouter 50 g de farine et laisser cuire sans coloration, en remuant, pendant 5 minutes; mouiller avec le lait, porter à ébullition en remuant; saler, poivrer, ajouter une pincée de noix muscade râpée et laisser cuire 5 minutes.

Incorporer les jaunes d'œufs et le gruyère à la sauce très chaude, mais hors du feu, en remuant vivement. Monter les blancs d'œufs en neige très ferme, puis les incorporer délicatement à la sauce en coupant sans tourner ni battre : c'est la même préparation que pour un soufflé.

Beurrer le papier d'aluminium; le fariner et faire tomber l'excédent de farine en secouant le papier; poser le papier sur la plaque à pâtisserie du four, côté beurré dessus, et y étaler l'appareil à soufflé en une couche d'un centimètre d'épaisseur; glisser la plaque dans le four et laisser cuire pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, mouiller un torchon propre, puis bien l'essorer pour qu'il soit tout juste humide.

Lorsque le soufflé est cuit, le sortir du four; le démouler sur le torchon; retirer délicatement le papier et enrouler le soufflé de façon que le torchon se trouve à l'intérieur; laisser refroidir.

Pendant ce temps, mettre 100 g de beurre dans un saladier; ajouter le paprika, une pincée de sel et une pointe de poivre de Cayenne; bien malaxer afin d'obtenir une pâte homogène; hacher grossièrement les cerneaux de noix.

Lorsque le soufflé est froid, le dérouler et étaler le beurre au paprika à l'intérieur, puis le rouler de nouveau sur lui-même, sans le torchon; tartiner l'extérieur du rouleau avec le reste de beurre, puis passer le rouleau dans les noix hachées.

Mettre le rouleau sur le plat de service et le laisser au réfrigérateur pendant 1 heure.

Servir bien frais en guise de hors-d'œuvre en taillant les tranches devant les convives.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.