

## Rouleau au fromage

Préparation : 30 mn, cuisson : 20 mn + 5 mn.

Pour 6 personnes.

Pour la pâte: 3 oeufs, 100 g de farine, 2 c à soupe d'eau, sel, poivre de Cayenne.

Pour la farce: 350 g de fromage (en parties égales de roquefort, cheddar et gruyère), 2 c à soupe de vin blanc sec, 2 c à soupe de kirsch

Une feuille d'aluminium.

Ecraser le roquefort à la fourchette. Emincer cheddar et gruyère en fines lamelles. Mettre les trois fromages dans une casserole avec le vin blanc et le kirsch. Mettre la casserole au bain-marie, faire fondre en tournant jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Bien poivrer et garder au bain-marie tiède.

D'autre part, battre les jaunes d'oeufs avec sel et poivre, y incorporer peu à peu la farine et l'eau, les trois blancs battus en neige. Tapisser un moule à bûche d'une feuille d'aluminium beurrée, y verser la composition, faire cuire à four chaud 8 à 10 mn.

Démouler puis rouler vivement la pâte sur elle-même et dérouler aussitôt. Tartiner de farce au fromage (moins deux c qu'on gardera pour le finissage) et rouler définitivement en serrant et en retirant la feuille de papier aluminium au fur et à mesure.

Enduire le dessus du rouleau du reste de la farce. Passer 5 mn à four chaud. Laisser refroidir sur une grille.

Si l'on désire emporter le rouleau en pique-nique, l'envelopper dans une feuille d'aluminium et conserver au réfrigérateur.

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.