

Rouleau au gruyère

Pour 4 personnes.

50 g de farine, 50 g de fécule, 1/4 l de lait, 3 œufs, 75 g de gruyère râpé et 100 g finement râpé, sel, poivre, beurre.

Préparer une pâte épaisse en mélangeant 50 g de farine et 50 g de fécule avec sel, poivre, environ 1/4 de litre de lait, 3 jaunes d'œufs battus, 75 g de gruyère râpé et les 3 blancs d'œufs battus en neige.

Verser cette pâte, à 1 cm d'épaisseur, dans une plaque carrée, graissée (ou un couvercle de boîte à biscuits en fer blanc) et recouverte d'un papier également beurré (ce dernier doit dépasser les bords de la plaque pour que l'on puisse facilement enlever le biscuit cuit).

Faire cuire à four moyen pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Démouler aussitôt, sur un autre papier beurré, en imbibant d'eau le premier papier afin de pouvoir facilement décoller le biscuit. Rouler immédiatement la pâte, avec, le 2ème papier; laisser refroidir, dérouler la pâte et la tartiner de 100 g de beurre battu en crème puis additionné de 100 g de gruyère finement râpé, de sel et de poivre. Enrouler à nouveau la pâte et laisser reposer au frais, pendant 2 heures au minimum.

Couper en tranches obliques et accompagner de salade.

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.