

## Roulé de courgette au saumon fumé

Préparation : 20 min – Cuisson : 20 min (courgettes) +15 min (roulé)

Il vous faudra pour 8 personnes :

- 700 g de courgettes (2 grosses)
- 4 œufs
- 80 g de farine
- 40 g de fromage blanc
- se, poivre, huile d'olive

Garniture :

- 150 g de fromage frais
- 6 à 8 tranches de saumon fumé
- poivre, piment d'Espelette éventuellement
- herbes fraîches : aneth, ciboulette ...



Laver les courgettes, couper les extrémités puis les râper (râpe gros trous).

Dans une sauteuse, verser un peu d'huile d'olive, puis les courgettes râpées. Saler, poivrer. Faire revenir les courgettes environ 20 minutes. Les égoutter dans une passoire, en appuyant dessus pour évacuer le maximum de liquide. Réserver.

Dans un grand saladier, verser la farine, les courgettes, les jaunes d'œufs, le fromage blanc, bien mélanger.

Monter les blancs en neige, les incorporer délicatement à la préparation. Préchauffer le four à 180°C.

Verser le tout dans un moule rectangulaire pour biscuit roulé, soit en silicone, soit beurré et chemisé d'un papier cuisson. Enfourner pour 15 minutes. Surveiller la cuisson. En fonction des fours (le roulé étant plutôt fin), il est possible d'avoir à enlever ou ajouter quelques minutes.

A la sortie du four, retourner le biscuit sur un torchon humide, et laisser complètement refroidir.

Tartiner de fromage frais. Saupoudrer d'un peu de poivre, ou de piment d'Espelette. Déposer le saumon fumé coupé en lamelles. Saupoudrer d'herbes fraîches (ou pas si vous n'aimez pas).

Roulez le biscuit délicatement en le serrant bien. Filmer, et réserver au frais au moins 4h avant de déguster.