

Gâteau roulé aux carottes

Pour la génoise : 300g de carottes, 3 oeufs, 50 g de farine, levure, sel, poivre

Pour la garniture : 150 g de poireau, 150 g de fromage frais, ciboulette, sel, poivre

Préparation de la génoise : couper les carottes en rondelles, les plonger dans l'eau bouillante salée, les égoutter et les réduire en purée. Laisser refroidir.

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes et la purée de carottes. saler et poivrer.

Ajouter la farine et la levure.

Monter les blancs en neige ferme et incorporer à la préparation. Verser la préparation sur plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Passer au four à 180° pendant 12 mn.

Faire fondre les poireaux coupés en petits morceaux dans de l'huile d'olive (ou du beurre) à feu doux en mélangeant sans arrêt.

Mélanger avec la ciboulette ciselée et le fromage frais. saler et poivrer.

A la sortie du four , démouler la génoise sur un torchon humide. Etaler la garniture sur la génoise et rouler bien serré. Mettre au frais 2 h avant de servir.

Régalez vous.