

Roulé au magret de canard fumé et fromage frais figues & noix



Pour 18 tranches (à préparer la veille ou le matin pour le soir)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

Biscuit roulé :

- 4 œufs (calibre moyen)
- 5 cl d'eau chaude
- 40 g de Maizena
- 40 g de farine
- 5 g de sucre
- 2 g de sel
- 1 c à soupe de persil
- 1/2 c à café de piment d'Espelette

Garniture :

- 90 g de tranches de magret de canard fumé
- 150 g de fromage frais figues & noix (type Boursin ou autre)
- 1 petit suisse

Préchauffez le four à 180° c (160° C pour moi)

Préparez le biscuit roulé : Hachez finement le persil.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Dans un bol, fouettez les jaunes avec l'eau très chaude et le sel. *Le mélange doit bien mousser et épaissir.* Ajoutez le persil et le piment d'Espelette. Tamisez la farine et la Maizena sur le mélange et incorporez délicatement à l'aide d'une spatule en soulevant la préparation.

Battez les blancs d'œufs avec le sucre.

Incorporez les blancs dans la préparation précédente toujours délicatement à l'aide d'une spatule ou au fouet en mélangeant lentement.

Répartissez la préparation sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou encore mieux un Flexipat. Égalisez la pâte à l'aide d'une spatule coudée.

Glissez au four pour 10 minutes.

Dès la sortie du four, retournez la plaque ou Flexipat sur un torchon humide recouvert de papier sulfurisé. Attendez 2 à trois minutes puis ôtez le papier sulfurisé du dessus ou le Flexipat. Enroulez immédiatement le biscuit dans la longueur en vous aidant du papier sulfurisé et laissez refroidir.

Préparez la garniture : Dans un cul de poule ou un saladier, fouettez le petit suisse et le fromage frais noix & figues. *Si vous n'avez ce fromage, il vous suffira d'ajouter des noix mixées et quelques figues séchées dans un fromage frais nature.*

Déroulez le biscuit et étalez la crème sur toute la surface du biscuit à l'aide d'une spatule. Répartissez les tranches de magret de canard coupées en deux. *Pour cette recette, j'ai retiré le bord gras de chaque tranche de magret.*

Enroulez de nouveau le biscuit assez serré et emballez-le dans du film alimentaire.

Réservez au réfrigérateur minimum 2 heures pour que la garniture se raffermisse. *L'idéal étant de le faire la veille pour le lendemain.*

Coupez le roulé en tranches d'1 cm minimum pour obtenir de belles tranches. Les tranches se conservent facilement 3 à 4 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique.