Bûche salée de Noël crevettes saumon fumé

Entrée | 8 portions | Prép. 25 min. | Cuiss. 12 min. | Total 37 min.

Biscuit roulé salé garni de fromage frais, crevettes et saumon fumé, relevé au citron et aneth. Effet festif garanti ! Source: https://mrcuisto.com/recipes/buche-salee-crevettes-saumon-noel

Ingrédients

- **4** Oeuf
- **80 g** Farine
- **1 cuillère à soupe** Sachet de levure
- **1 cuillère à soupe** huile d'olive
- **150 g** fromage frais
- **100 g** crevette
- **100 g** saumon fumé
- **1 cuillère à soupe** citron bio
- **1 cuillère à soupe** aneth

Préparation

1. Préparez le biscuit roulé :

   Préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante

   Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les jaunes avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et le zeste de citron dans un saladier.

   Incorporer la farine tamisée avec la levure chimique. Monter les blancs en neige ferme puis les intégrer délicatement à la pâte à l'aide d'une spatule souple pour préserver l'aération.

   Étaler régulièrement la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson (environ 30×40 cm). Lisser la surface. Enfourner 10 à 12 minutes jusqu'à obtention d’un biscuit souple et légèrement doré.

   Démouler le biscuit chaud sur un torchon propre et humide. Retirer délicatement le papier sulfurisé. Rouler aussitôt le biscuit avec le torchon, puis laisser tiédir ainsi roulé.

   Pour que le biscuit roulé reste moelleux, il est essentiel de l’enrouler à chaud dans un torchon humide dès la sortie du four.

2. Préparez la garniture

   Hacher grossièrement crevettes et saumon fumé.

   Mélanger le fromage frais avec le jus de citron, l’aneth, un peu de zeste, du sel et du poivre. Incorporer les crevettes et le saumon.

   Mélanger soigneusement.

3. Dérouler le biscuit refroidi avec soin. Étaler uniformément la garniture sur toute la surface.

   Rouler à nouveau serré.

   Envelopper dans du film alimentaire et réfrigérer au moins 2 heures, idéalement une nuit.

   Avant le service, parer les extrémités pour une présentation nette.

   Parsemer de baies roses, d'aneth frais et d’un peu de zeste de citron selon les préférences.

Tags

facile festif rapide méditerranéen épicé
