

# Roulé à la tomate et fromage frais



## Ingrédients pour 4 personnes

- ! 3 oeufs
- ! 25 g de **Maïzena**
- ! 30 g de **concentré de tomates**
- ! 15 g de **farine**
- ! 1 Cuière à café de levure
- ! 150 g de **fromage** frais (type St Moret ou Philadelphia)
- ! 150g g de **jambon** blanc coupés en petits morceaux (ou mixés)
- ! **Sel** et **poivre**
- ! 50 g de **gruyère râpé**
- ! 70 g de **beurre** fondu
- ! Quelques tiges de ciboulette ciselée, poivre
- ! 1 cuillère à soupe de **paprika**
- !

## PRÉPARATION

---

Préchauffez le four à 200°C.

---

Cassez les œufs dans un saladier et fouettez les au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Ajoutez la farine, la levure, la maïzena, le concentré de tomates, le fromage râpé, le beurre fondu, la ciboulette et mélangez délicatement à la maryse. ( Mais la Corinne, la Pascale ou la Chantal feront bien l'affaire ... )

Poivrez.

1. Versez le mélange dans un plat à roulé (je me suis servie d'un Flexipan plat). Mettez au four environ 8 minutes. Laissez refroidir.
2. Démoulez, et l'étaler sur un torchon propre.
3. Puis tartinez avec le fromage. Disposez ensuite le jambon.
4. Roulez le gâteau en serrant bien. Filmez et laissez 1 h au réfrigérateur minimum.

- 
5. Coupez les extrémités et coupez-le en tranches avant de servir.