Bouchons au thon

Ingrédients :

- 180 g de thon
- 50g concentré de tomate
- 60g crème fraiche épaisse
- 90g gruyere rape
- 30g d'oignons hachés
- 4 oeufs
- Sel-poivre-persil

- Mixez tous les ingredients 1 minute
- Versez dans les empreintes mini muffins
- Cuire environ 20 minutes à 160°
- Servir trés frais , accompagnez les de mayonnaise

Roulé à la tomate, jambon et chèvre

Temps de préparation : 30 min
Temps de cuisson : 12 min
Temps de repos : 4h

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 3 œufs
- 120 ml eau
- 15 g de farine
- 25 g de maïzena
- 50 g de beurre
- 70 g de concentré de tomate
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 ou 2 càc de ciboulette ciselée
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 200 g fromage blanc pas de 0%, plutôt épais ou 2 petits suisses nature
- 2 ou 3 tranches de jambon mixées
- Échalote facultatif

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Battre les jaunes d'œufs avec l'eau très chaude jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume (au moins 5 min).
3. Tamiser la farine, la maïzena et la levure ensemble
4. Ajouter aux jaunes d'œufs et mélanger
5. Ajouter le beurre fondu, la ciboulette et le concentré de tomate et mélanger.
6. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel
7. Les incorporer délicatement à la préparation.
8. Verser dans une plaque à génoise et enfourner pour 10 min à 15 minutes.
9. Laisser bien refroidir (pour qu'elle se démoule sans problème).
10. Mélanger le fromage blanc, l'échalote, le fromage de chèvre et le jambon
11. Démouler la génoise refroidie
12. Étaler la préparation sur toute la surface
13. Rouler le biscuit en serrant bien.
14. Filmer et entreposer plusieurs heures au frigo, l'idéal étant de la faire la veille.
15. Avant de servir, couper en tranche le roulé et inciser chaque tranche de façon à ajouter les bâtonnets.