



45 MIN



EXPÉRIMENTÉ



VÉGÉTARIEN

Roulade salée au jus de pomme

UNE SPÉCIALITÉ VÉGÉTARIENNE DE SUISSE ORIENTALE. DES POMMES ET DES LÉGUMES DÉTAILLÉS EN PETITS MORCEAUX SONT CUITS JUSQU'À TENDRETÉ DANS DU JUS DE POMME. ON AJOUTE DE LA CRÈME ACIDULÉE ET UN ŒUF PUIS ON DÉPOSE LE TOUT SUR UNE PÂTE À PIZZA QUE L'ON ROULE AVANT D'ENFOURNER.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

1	poireau
2	pommes acidulées
3 tiges	de céleri-branche
200 g	de carottes
300 g	de pommes de terre riches en amidon
1 cc	de beurre
1 cc	de curry
2,5 dl	de jus de pomme
2 cs	de demi-crèmes acidulées
1	œuf
2 sachets	de pâtes à pizza de 300 g
	farine pour abaisser
	huile pour badigeonner
1 cc	d'origan séché

Recettes: Margaretha Junker

Photos: Pia Grimbühler

Préparation

①

Détacher 6 feuilles du poireau, réserver le reste pour un autre usage. Blanchir les feuilles dans de l'eau salée. Les égoutter puis les éponger.

②

Pour la farce, fendre les pommes non épluchées en deux et retirer les cœurs. Détailler les pommes, le céleri-branche, les carottes et les pommes de terre en morceaux d'env. 1 cm. Saisir le tout dans le beurre. Saupoudrer de curry. Mouiller avec le jus de pomme. Cuire les légumes env. 15 min jusqu'à tendreté. Le jus de pomme doit être presque entièrement réduit. Bien mélanger, relever de sel. Incorporer la crème et l'œuf. Laisser refroidir.

③

Préchauffer le four à 180 °C. Réunir les pâtes à pizza en les pétrissant. Sur un peu de farine, les abaisser en un rectangle de 3 mm d'épaisseur. Y étaler les feuilles de poireau en les faisant se chevaucher légèrement. Répartir la farce par-dessus, puis rouler fermement la pâte. La faire glisser sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Badigeonner la roulade d'huile, puis la parsemer d'origan séché. Cuire env. 30 min au milieu du four. Couper en tranches épaisses et servir.

Temps de préparation

Préparation env. 45 min

+ cuisson au four env. 30 min