

# roulade de cresson et de crevettes au mascarpone



## Ingrédients

2 x 85g/3oz packs cresson haché finement  
3 jaunes d'œufs  
2 c. à soupe de parmesan râpé  
4 blancs d'œufs  
100g/4oz mascarpone  
2 branches de céleri, haché finement  
100g/4oz surgelés de crevettes cuites, décongelées et hachées  
sel et poivre noir

## Méthode

Préchauffez le four à 190 ° C, Mark 5 et la ligne une boîte 23 x 33cm (9 "x 13") rouleau suisse avec du papier sulfurisé. Mélanger le cresson, les jaunes d'œufs et de fromage parmesan ensemble et assaisonnez avec du sel et du poivre. Fouetter les blancs d'œufs en neige et incorporer au mélange de cresson. Verser dans le moule et cuire au four pendant 10-15 minutes jusqu'à ce que bien levé et élastique au toucher. Laisser refroidir.

Mélangez le mascarpone, le céleri et crevettes ensemble et réparties avec soin sur la roulade. Roulez sur le côté court, épilucher le parchemin de retour comme il roule. Servir froid avec une salade de cresson.