Roulé salé à la marocaine



Ingrédients

10

- 625 g de viande de bœuf haché
- 250 g de chapelure
- 50 g de tapenade d'olives Kalamata Bresc
- 25 g de ras el hanout Bresc
- 13 g de purée d'ail fumé Bresc
- 5 œufs
- 3 jaune d'œuf
- 3 pâte feuilletée, grande
- Farine pour fariner la plaque
- Poivre et sel

Méthode de préparation

Étaler et laisser décongeler la pâte feuilletée sur votre plan de travail. Mélanger la viande hachée avec l'ail, la tapenade aux olives, le ras el hanout, les œufs et la chapelure. Saler et poivrer. Mettre cette préparation dans une poche à douille et sur la pâte feuilletée, déposer la viande hachée sous forme d'une longue saucisse de 3 à 4 cm d'épaisseur. Envelopper la viande hachée dans la pâte feuilletée et fermer en appuyant bien sur la pliure, qui doit se trouver dessous. Battre le jaune d'œuf et badigeonner le roulé de ce jaune d'œuf battu. Enfourner le roulé 45 minutes environ au four à 175 °C jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Laisser refroidir et couper en petits morceaux.

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail grillé 325g



Bresc Ras el hanout Mélange d'épices 450g



Bresc Tapenade Kalamata d'olives noires 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000