

# Bûches roulées de Noël au jambon blanc et à la courgette par My Little Flavors

## Ingédients



### La génoise aux courgettes :

- ✓ 300 g de courgettes
- ✓ 3 pincées de sel
- ✓ 15 g d'huile d'olive
- ✓ 3 œufs
- ✓ 50 g de farine au choix
- ✓ 35 g de yaourt à la grecque

### La garniture :

- ✓ 6 cuillères à soupe de fromage à tartiner
- ✓ 4 tranches de jambon blanc Madrange



2



1h



20 min



4

## Préparation

### Étape 1

Lavez et séchez les courgettes, puis râpez-les. Les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive tout en remuant, jusqu'à ce que l'eau soit évaporée.

### Étape 2

Séparez les blancs et les jaunes. Montez les blancs en neige et les réservez de côté.

Dans un récipient : fouettez les jaunes avec la crème, le sel et la farine ainsi que les courgettes refroidies.

### Étape 3

Incorporez les blancs en neige dans la préparation. Versez la préparation dans le moule à génoise.

### Étape 4

Cuire 10 minutes à 210°C. À la sortie du four, retournez le moule à génoise sur un torchon propre et humide. Démoulez délicatement. Laissez refroidir.

### Étape 5

Étalez le fromage à tartiner et déposez des tranches de jambon blanc. Roulez délicatement la génoise à la courgette en la serrant bien. Servir en tranches à l'apéritif.

## Le produit phare



# Bon appétit !