

# Petits rouleaux au gratin avec ricotta fumée et épinards

## (10 portions)

### Ingrédients

250 ml de lait, 2 oeuf, 125 g de farine "00", 10 g de huile (pour les rouleaux)  
250 g de ricotta fumée, 350 g d'épinards fraîches, 200 g de béchamel (pour la farce)  
200 ml de lait, 30 g de beurre, 30 g de farine (pour la béchamel)  
50 g de parmesan râpé  
sel et poivre

---

### Outils

Une planche à hacher  
Un couteau, un cuillère, une gâche, et une fouet  
Stimmy, Steemtrap et Wisk  
Feuil transparente  
Une plaque en téflon  
Une bowl

---

### Instructions

Amalgamer deux œufs avec la farine pour la préparation de la pâte, et détremper le composé en ajoutant petit à petit le lait et l'huile, après saler suffisamment. Réchauffer une plaque antiadhésive en alliage léger dans Erremix à 190°C, verser le mélange jusqu'à obtenir une couche homogène. Enfourner à la même température pour environ 4 minutes jusqu'à quand la crêpe n'est pas bien dorée.

Pour réaliser la béchamel, fondre le beurre en utilisant la vapeur de Stimmy unie à Wisk, ajouter la farine et continuer la cuisson du roux avec la vapeur. Ajouter le lait peu à la fois en délayant bien le mélange sans créer grumeaux, ajouter le sel, cuire la béchamel en injectant directement la vapeur à son intérieur jusqu'à joindre la densité désirée.

Laver et égoutter les épinards, donc mettre les dans le panier de Steemtrap et vaporiser de la vapeur pour quelque dizaine de secondes tant qu'ils ne seront pas cuits. Dans un mixeur insérer la ricotta, les épinards, 200 g de béchamel et mixer en obtenant un mélange homogène. Ajouter du sel et poivre si nécessaire

---

Étendre sur le plan de travail un feuil transparente et y poser la crêpe. Étaler la farce sur toute la surface, donc enrouler la crêpe et la bien fermer en forme de saucisson. Laisser reposer en frigo pour le refroidir.

Couper le rouleau en tranches de l'épaisseur de 3 cm, et les disposer sur une plaque en téflon et les pulvériser avec du parmesan râpé. Les gratiner en four à 190 °C jusqu'à qu'ils sont bien dorées.

Étendre de la béchamel bien chaude sur le plat, donc poser deux tranches pour chaque portion.

