

Toute l'année

Roulé de Carrelet

au fromage frais

Spécial
enfants



RECETTE
EN VIDÉO
sur
pavillonfrance.fr



La marque des produits
de la pêche française



Roulé de carrelet

au fromage frais



Préparation  15 mn

Cuisson  8 mn

Pour 4 personnes



Vous pouvez remplacer le carrelet ou plie par un autre poisson plat (limande, turbot, sole...)

Recette en vidéo



- 4 filets de carrelet
- 250 g de fromage frais (type St Morêt)
- 2 jaunes d'œufs
- 6 brins de ciboulette
- sel et poivre
- 4 piques en bois



1. Préchauffer le four à 220 °C.
2. Tartiner les filets de carrelet de fromage frais (70 g environ), parsemer de ciboulette ciselée, rouler et maintenir avec une pique en bois. Réserver dans un plat allant au four.
3. Dans un bol, mélanger le restant de fromage avec les jaunes d'œufs et en napper les roulés de poissons.
4. Faire dorer au four 8 à 10 minutes.



Avec PAVILLON FRANCE, savourez toute la fraîcheur des produits de la pêche française: du bateau à l'assiette, plus de 50 espèces de poissons, coquillages et crustacés pour varier les plaisirs au rythme des saisons.

Toutes nos recettes sur pavillonfrance.fr

