Roulade à la ricotta et au jambon

Ingrédients :

Pour la "gênoise" :

4 jaunes d'oeufs
0,5 dl d'eau très chaude
1 pincée de sucre
1 c. à café de sel
1 c. à soupe de persil haché
4 blancs d'oeufs, battus en neige ferme
80 grammes de farines

Pour la farce :

250 grammes de ricotta
sel et poivre
200 grammes de jambon coupés en petits dés
4 cornichons coupés en petits dés
2 tomates, pelées, épépinées et coupées en petits dés
1 c. à soupe d'herbes aromatiques hachées
(persil, marjolaine, ciboulette, aneth, cerfeuil ... par exemple)

Préparation :

Battre les jaunes d'oeufs, l'eau, le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse
Ajouter le persil, répartir les blancs en neige par dessus, puis la farine tamisée et incorporer délicatement
Répartir sur une plaque garnie de papier sulfurisé (la recette préconise une plaque 40x30, j'en ai utilisé une de 33x30)
Cuire environ 10 minutes au milieu du four préchauffé à 180 degrés
Retourner immédiatement sur un linge de cuisine, laisser refroidir recouvert de la plaque renversée
Mélanger la ricotta jusqu'à consistance crémeuse, assaisonner
Ajouter le jambon, les cornichons, les tomates et les herbes aromatiques, rectifier l'assaisonnement.
Décoller le papier sulfurisé du biscuit, garnir de farce, rouler