

ROULADE AUX CAROTTES ET AUX BETTES

*250g de pâte feuilletée
650g de carottes en rondelles
4 pommes de terre en dés
150g de bettes ou d'épinards surgelés
sel - poivre
thym
1 c. à s. d'huile d'arachide*

Rissoler les carottes quelques instants dans l'huile d'arachide. Ajouter les pommes de terre, le thym, du sel, couvrir d'eau et laisser cuire 20 minutes à gros bouillons. Dégeler les bettes et les égoutter dans une passoire. Écraser les carottes en une purée fine avec une partie du jus de cuisson, saler et poivrer. Abaisser la pâte feuilletée en un grand rectangle, sur lequel vous étalez la purée de carottes, surmontée des bettes bien essorées. Rouler la pâte en enfermant soigneusement la garniture, souder les bords avec un peu d'eau. Cuire la «roulade» 20 minutes environ à 220°, que vous servirez chaude ou froide, coupée en tranches épaisses.