

# GÂTEAU ROULÉ

Une recette Valrhona

Recette pour 8 personnes.

Niveau difficile

Crédit photo : LUKAM



## BISCUIT ROULADE

70	g	jaunes d'œufs (4 œufs)
170	g	œufs entiers (3 œufs)
125	g	sucre en poudre
110	g	blancs d'œufs (4 œufs)
40	g	sucre en poudre
80	g	farine

Monter les jaunes, les œufs et la première quantité de sucre à l'aide d'un mélangeur.

Séparément, monter les blancs en neige et ajouter la petite quantité de sucre. Ajouter les blancs montés au premier mélange. Ajouter la farine tamisée.

Couler la préparation en l'étalant régulièrement sur une plaque de 38 x 30 cm environ recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Cuire le biscuit à 230°C pendant 5 minutes au four ventilé. A la sortie du four, attendre quelques instants avant de filmer le biscuit chaud pour le faire suer, il sera plus moelleux.

## CRÈME CITRON VERT MENTHE

110	g	crème liquide 35% MG
10	g	feuilles de menthe fraîche zestes de citron vert
150	g	CHOCOLAT IVOIRE 35 %
225	g	crème liquide 35% MG

Faire chauffer la petite quantité de crème et y infuser les feuilles de menthe et les zestes de citron vert pendant 10 minutes. Chinoiser.

A l'aide d'un fouet, verser la crème chaude infusée au fur et à mesure sur le chocolat préalablement fondu tout en remuant vigoureusement.

Ajouter la grande quantité de crème froide à la préparation, mixer et réserver au frais pendant 12 heures.

Au moment de dresser, monter la crème au batteur jusqu'à obtenir une texture chantilly.

**ASTUCE** : Vous pouvez infuser des zestes de citron jaune, ou bien ajouter de l'eau de fleur d'oranger à la place de la menthe.

## MONTAGE

Couper les bords du biscuit. Verser la crème montée en chantilly sur le biscuit. Ajouter quelques framboises fraîches. Rouler le biscuit en le serrant bien. Réserver au réfrigérateur au moins 3 heures. Décorer le biscuit roulé avec le reste de crème et quelques framboises fraîches.

