

La cuisine de Monique et Jacqueline !

Lundi 26 septembre 2016

Menu
du jour

Biscuit
Roulé de
gd maman

Ingrédients pour 8 personnes :

biscuit

3 œufs - 150g de sucre - 30g de farine
50g de féculé de pomme de terre - beurre - sel

garniture

2 œufs - 125g de sucre - 50g de beurre - 2 ou 3 citrons
15cl de crème liquide - 80g de chocolat noir

Temps de cuisson : 40 minutes

1) Préparer la garniture : râper finement le zeste de 1 citron

Presser les fruits ; casser les œufs dans une jatte supportant la chaleur

Verser le sucre, fouetter, ajouter le beurre en morceaux, le zeste et 5 cuillères à soupe de jus de citron. Poser la jatte dans un bain marie chaud mais non bouillant et fouetter pendant 15 mn. Laisser refroidir puis mettre la crème au réfrigérateur.

2) Préchauffer le four à 140° (th 4) Beurrer une plaque à biscuit de 40 x 25 cm

3) Préparer le biscuit : casser les œufs en séparant le blanc des jaunes.
Mettre les jaunes dans un saladier avec 100g de sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Incorporer délicatement la farine puis la féculé

4) Ajouter une pincée de sel dans les blancs et les battre en neige. Lorsqu'ils sont ferme, incorporer peu à peu le reste du sucre toujours en fouettant.

5) Incorporer les blancs en neige à la pâte. Verser celle-ci sur la plaque et la lisser. Enfourner et laisser cuire pendant 25 minutes.

6) A la sortie du four, retourner le biscuit sur un torchon propre, trempé dans de l'eau froide et bien essoré. Laisser la plaque sur le biscuit.

7) Porter la crème liquide à ébullition. Casser le chocolat en morceaux. Verser la crème bouillante sur le chocolat et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

8) Tartiner le biscuit de crème au citron puis le rouler en vous aidant du torchon. Napper le biscuit roulé de chocolat fondu puis le conserver au frais jusqu'au moment de servir mais pas au frigo.

Variante : garnir le biscuit de confiture, de mousse aux marrons ou d'une crème au beurre.

