

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## ROULE CITRON DE C.FELDER



**Pour 6 personnes**  
**Préparation : 40 min**  
**Cuisson : 8 min**

### **Ingrédients :**

*Le sirop :*

- Le jus d'une orange
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe d'eau tiède

*Le biscuit :*

- 3 oeufs entier + 2 jaunes
- 62 g de sucre semoule
- 62 g de farine

*La crème:*

- 67 g de sucre semoule
- 2 oeufs
- 1 citron 1/2 (jaune)
- 85 g de beurre

### **Préparation :**

**Préparez le sirop pour le biscuit :** mélangez le jus d'orange, le sucre semoule et l'eau dans une casserole sans les chauffer. Réservez.

Préchauffez le four à 210°.

**Préparez le biscuit roulé :** réunissez, dans un saladier, 1 oeuf, les jaunes d'oeufs et le sucre. Fouettez avec un batteur électrique, et ajoutez en même temps les 2 oeufs restants un par un. Continuez de fouetter jusqu'à obtention d'une mousse légère et presque blanche. Quand le mélange est bien onctueux, ajoutez la farine tamisée, mélangez délicatement avec un Maryse (spatule en caoutchouc) sans faire retomber la pâte. Etalez cette pâte à l'aide d'une spatule métallique sur une plaque garnie d'une feuille de papier

sulurisé de 30 cm sur 40 cm.

Faites cuire au four pendant 8 minutes jusqu'à légère coloration brun clair. Dès la sortie du four, glissez la feuille sur une grille pour laisser refroidir le biscuit.

**Confectionner la crème citron :** Lavez et essuyez les citrons, puis râpez finement 1 zeste. Pressez les fruits pour en extraire le jus. Dans une casserole qui n'attache pas, réunissez les jus de citron, le zeste, le sucre et les oeufs. Faites cuire doucement en remuant sans cesse jusqu'au premier bouillon. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits dés et mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce la crème soit homogène. Mixez pendant quelques secondes afin de lisser le mélange. Versez-la dans un récipient et recouvrez-la directement de film alimentaire pour empêcher la formation d'une pellicule. Laissez refroidir 1 heure au réfrigérateur.

Retirez la feuille sous le biscuit, imbitez-le légèrement de sirop à l'aide d'un pinceau. Étalez la crème citron sur la surface et roulez le gâteau en serrant soigneusement. Roulez-le ensuite dans le sucre semoule ou saupoudrez-le de sucre glace.

Décoration au choix. De ma part, j'avais quelques macarons et j'en ai profité pour en mettre sur les côtés.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)