

Roulé à la crème de framboises et aux biscuits roses



Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Repos : 1 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

Génoise :

80 g de poudre de biscuits roses ou de biscuits roses réduits en poudre

4 oeufs

100 g de sucre en poudre

60 g de farine tamisée

1 pincée de sel

Pour la garniture :

1 c à s de poudre de biscuits roses ou de biscuits roses réduits en poudre

125 g de framboises (en compter plus pour le coulis et pour mieux garnir le roulé)

40 g de sucre en poudre

100 g de mascarpone

20 cl de crème liquide entière très froide

Préparation de la génoise :

Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes.

Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la poudre de biscuits roses et la farine; Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel et incorporer délicatement les blancs montés au mélange précédent (d'abord mettre 1/3 des blancs pour détendre la pâte puis ajouter le reste en mélangeant délicatement avec une cuillère en bois ou une spatule).

Sur une plaque de cuisson mettre une feuille de papier sulfurisé et verser la pâte dessus en la lissant pour obtenir une couche d'épaisseur régulière. Faire cuire à four préchauffé à 180° 15 mn environ (à adapter en fonction du four). A la fin de la cuisson retourner la génoises sur un torchon humide et la laisser refroidir.

Préparation de la crème :

Garder 10 framboises entières (j'en compte au moins 20), écraser le reste soit environ 110 g dans un saladier avec le sucre et la poudre de biscuits roses. Ajouter le

mascarpone et bien mélanger. Monter la crème en chantilly dans un saladier bien froid et l'ajouter au mélange framboises-mascarpone.

Étaler une partie de la crème de framboises sur la génoise et disposer une rangée de framboises entières au centre (je l'ai mise au tiers de la largeur pour que les framboises soient au centre du roulé) puis rouler la génoise en vous aidant du torchon humide.

Envelopper le roulé dans un film étirable et laisser reposer au moins 1 h au frais.

Pour le service, retirer le film, recouvrir avec le reste de crème de framboises.

Accompagner d'un coulis de framboises.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>