Roulé à la crème de framboises et décor fleuri

Pour 8 personnes :

Pâte à cigarette : 30 g de beurre - 1 blanc d'oeuf (35 g) 30 g de sucre glace - 35 g de farine – Colorant rouge et jaune.

Biscuit roulé : 4 gros oeufs - 125 g de sucre en poudre - 125 g de farine - 1 CC de levure - Colorant vert.

Crème de framboises : 1 oeuf - 70 g de sucre en poudre - 25 g de fécule de maïs - 25 cl de coulis de framboises.

****

Préparer la pâte à cigarette :

Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.

Dans un bol, mélanger le beurre fondu avec le sucre glace. Ajouter le blanc d'oeuf, puis la farine. Prélever 1/3 de la pâte et le colorer en jaune. Colorer le reste en rouge.

Mettre les 2 pâtes à cigarette dans des poches à douille. Laisser reposer 10 minutes au frais, pour durcir un peu la pâte. Elle ne doit pas être trop liquide, pour que les dessins tiennent.

Sur un moule à biscuit roulé, dessiner des points jaunes en quinconce, puis former autour, les pétales de fleur, en rouge.

Mettre le moule au frais pendant 1 heure, pour que la pâte durcisse.

Préparer la crème de framboises :

Dans un saladier, fouetter l'oeuf avec le sucre. Diluer la maïzena avec un peu de coulis de framboises et ajouter ce mélange à l'oeuf et au sucre.

Ajouter le reste de coulis de framboises et bien fouetter, puis faire cuire sur feu moyen, jusqu'à ce que la crème épaississe.

Verser la crème de framboises dans un bol et laisser refroidir.

Préparer le biscuit roulé : *à préparer juste avant de sortir la pâte à cigarette du frigo.*

Dans un saladier, fouetter 2 jaunes et 1 oeuf entier avec la moitié du sucre. Ajouter la farine et la levure et mélanger rapidement.

Battre les 2 blancs en neige, avec le sucre restant. Les incorporer ensuite au reste de la préparation.

Étaler la pâte à biscuit dans le moule, par dessus les fleurs et faire cuire 10 à 12 minutes, dans un four préchauffé à 180°C.

Dès la sortie du four, retourner le biscuit sur du papier cuisson ou un torchon humide (Les fleurs sont donc visibles).

Le retourner une seconde fois (fleurs en dessous, cette fois) et le rouler délicatement avec le papier cuisson ou le torchon, pour que le gâteau prenne forme. Laisser refroidir.

Dérouler, toujours délicatement, le biscuit et étaler la crème de framboise.

Rouler de nouveau le biscuit en serrant bien (On peut ajouter quelques brisures de framboises surgelées - qui décongèleront à l'air ambiant, le temps de passer à table - pour un goût de fruit plus corsé).

Couper les entames et placer le roulé sur le plat de service. Décorer à sa guise.