

GÂTEAU ROULÉ AU CHOCOLAT

INGREDIENTS :

POUR LE BISCUIT :

4 ŒUFS GROS

80 G DE SUCRE

1 C. À C. D'EXTRAIT DE VANILLE

40 ML DE LAIT

40 ML D'HUILE

90 G DE FARINE

1 C. À C. DE LEVURE CHIMIQUE

1/3 C. À C. DE CANNELLE MOULUE

1 PINCÉE DE SEL

30 G DE CACAO + 20 G POUR SAUPOUDRER

POUR LA CRÈME :

60 G DE CHOCOLAT 55%

250 ML DE CRÈME LIQUIDE 33%

70 G DE SUCRE GLACE

Etape 1 : Le Biscuit

- Dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs, ajouter le sucre et fouetter puis verser l'extrait de vanille, le lait puis l'huile. Refouetter.
- Dans un autre saladier, mettre la farine, ajouter le cacao, la levure chimique, la cannelle moulue. Mélanger. Ajouter le saladier n°2 dans le *Premier*. Battre.
- Prendre un autre saladier, mettre les blancs d'œufs, ajouter le sel. Mettre les blancs d'œufs en neige. Ajouter les blancs dans *la préparation** (**le mélange de la première préparation à la deuxième*).
- Mettre la préparation finale sur une plaque (de préférence de 30 x 40 cm) recouverte de papier sulfurisée. Mettre au four à 180° pendant 10 minutes.
- Prendre une autre feuille de papier sulfurisé de la même taille que la première (environ 30 x 40cm) et la saupoudrer de cacao. Poser la partie du biscuit non recouverte sur le papier sulfurisé. Retirer la première feuille (celle non saupoudrée) et enrouler le reste. Laisser refroidir le temps de faire la crème.

Etape 2 : La Crème

- Dans un saladier, concasser le chocolat et ajouter la crème **(seulement 20 ml maintenant)** . Mettre au micro-onde 2-3 minutes.
- Dans un autre saladier, verser le restant de la crème **(230 ml)** commencer à monter la crème en chantilly (avec des batteurs ou avec un robot) en ajoutant au fur et à mesure du temps le sucre glace. Ajouter le chocolat fondu. Mélanger aux batteurs.

Etape 2 : Le dressage

Dérouler le roulé et ajouter la crème. (**Garder 2 cuillères de crèmes pour le dressage du dessus**). Rouler le biscuit à l'aide de la deuxième feuille de papier sulfurisé. Laisser 1 heure au réfrigérateur. A l'aide d'une poche à douille. Faire des motifs avec la crème restante.

RÉSULTAT :

