

Roulé Girafe et ganache choco-caramel



Pour 8 personnes :

Biscuits : 4 oeufs entiers - 2 blanc d'oeuf -
150 g de sucre - 100 g de farine - 3 CS de cacao -
1 pincée de sel.

Ganache : 100 g de crème liquide - 200 g de chocolat caramel.

- Préparer la ganache choco-caramel, en mettant la crème à frémir dans une casserole. La verser ensuite sur le chocolat, préalablement râpé ou coupé en tous petits morceaux, dans un bol.
- Laisser reposer quelques secondes et remuer pour bien homogénéiser le tout. Quand la ganache est bien lisse, la réserver au frais, pendant 2 heures au moins.
- Préparer alors le biscuit roulé, en préchauffant le four à 180°C.
- Faire blanchir les jaunes d'oeuf avec le sucre et ajouter la farine tamisée. Bien mélanger.
- Monter les 6 blancs d'oeuf en neige ferme, avec une pincée de sel.
- Prélever 3 ou 4 cuillères à soupe de blancs et l'ajouter au mélange précédent, en fouettant bien, pour assouplir la pâte. Incorporer ensuite le reste des blancs, petit à petit et délicatement.
- Mettre 5 ou 6 CS de pâte nature dans une poche à douille et dessiner sur le moule à biscuit roulé, des traits assez épais, afin de former le pelage "Girafe".
- Incorporer le cacao amer à la pâte restante et mélanger doucement. Penser à tracer les traits avant d'incorporer le cacao, afin de pouvoir prélever un peu de pâte nature, si besoin...
- Enfourner le moule, à 180°C, pendant 2 ou 3 minutes. Le biscuit doit rester clair et souple.
- Verser ensuite la pâte chocolatée par dessus les motifs, en la répartissant bien à la spatule. Remettre au four pendant 8 minutes environ.
- En fin de cuisson, sortir le moule du four et le démouler sur un torchon humide ou un papier cuisson. Le retourner, toujours sur un torchon humide ou un papier cuisson. Le motif se retrouve dessous. Rouler le biscuit délicatement, pour le maintenir en forme. Réserver, le temps que ça refroidisse.
- Une fois la ganache prise, la sortir du frigo et la mélanger brièvement, pour la détendre un peu, afin de pouvoir l'étaler facilement. On peut aussi faire une ganache montée !
- Répartir cette ganache sur le biscuit déroulé et le rouler, de nouveau, délicatement...
- Couper les entames et mettre le biscuit, filmé, au frais, pendant au moins 3 heures, sur le plat de service.

