

BISCUITS ROULES POP, PISTACHE-FRAISE EN 2 VERSIONS

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour les 2 biscuits :

- 4 oeufs
- 125 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g de farine
- 1 càc de pâte de pistache
- 1 citron
- 1 pointe de couteau de colorant vert en poudre (ou liquide mais la couleur sera moins prononcée)

Crème :

- 1 boîte de mascarpone
- 100 g de fromage blanc battu
- 60 g de sucre glace
- 1 càs d'eau de rose (facultatif)
- 125g de fraises lavées, équeutées et coupées en morceaux
- 1 pincée de colorant rouge groseille en poudre (sinon liquide)

Version flashy :

- minicolors choco de chez Vahiné
- 1 crayon pâtissier rouge

Version chocolat :

- 80 g de chocolat noir
- 1 càs de crème liquide
- perles chocolatées de chez Vahiné

Battre le mascarpone avec le fromage blanc, l'eau de rose et le sucre glace. Ajouter la pincée de colorant rouge et les morceaux de fraises. Réserver au frais.

Préchauffer le four sur th.6. (180 °). Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre et le sucre vanillé, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter la farine, la càc de pâte de pistache et la pincée de colorant vert. Incorporer délicatement les blancs d'oeufs battus en neige ferme.

Étaler la pâte sur une plaque recouverte d'un tapis en silicone ou d'un papier sulfurisé beurré. J'ai formé un rectangle de 39 x 26 cm soit pratiquement toute la tôle. Enfourner et laisser cuire environ 10 min.

Retourner le biscuit sur un torchon humide, décoller délicatement le tapis ou le papier sulfurisé et rouler ensemble le biscuit et le torchon. Laisser refroidir.

Dérouler le biscuit très délicatement. Préparer un sirop avec le jus d'un demi citron, un peu de sucre et un peu d'eau que l'on fait chauffer. Badigeonner légèrement le biscuit du sirop. Étaler la crème à la rose et rouler le biscuit.

Envelopper-le dans du film étirable en serrant, réserver 1 à 2 h au frais.

Faire fondre le chocolat au micro-ondes et ajouter la crème liquide, mélanger.

Sortir le biscuit, le déballer et le couper en deux.

Napper un biscuit de sauce chocolat, faire des stries avec une fourchette et décorer de perles chocolatées.

Sur le deuxième biscuit, faire des arabesques avec le crayon pâtissier et décorer de bonbons.