



## Roulé au citron



### *Matériel : Guy Demarle utilisé :*

Flexipan plat : FT 2020

Silpat : SP3727

Plaque perforée : MA400300

Spatule haute temp. : MA113735

Râpe : MA216021

### *Autre matériel :*

Mixeur plongeant

### *Ingrédients :*

#### Pour le crémeux citron

3 citrons

3 œufs

150 g de sucre semoule

1 cuillère à café de maïzena (ou  
poudre à crème)

1 feuille de gélatine

180 g de beurre coupé en dès.

#### Pour le roulé

4 œufs, 100 g + 10 g de sucre,

100 g de farine

2 g de levure chimique

Le zeste d'un citron

2 gouttes d'huile essentielle de  
citron

(\*) : *Je l'ai fait de façon traditionnelle à la casserole mais je pense que l'on peut faire la première étape au cook'in. Il vaut mieux faire l'incorporation du beurre au mixer plongeant.*



*Pascale Chazelle*

*Conseillère Guy Demarle*

Assistant culinaire Cook'in,  
moule flexipan

☎ : 06.76.52.15.65

### Crémeux au citron (\*)

Faites tremper la feuille de gélatine dans de l'eau bien froide. Zestez les citrons avec la râpe dans une casserole, ajoutez le jus des 3 citrons, le sucre, la maïzena et les œufs puis amenez tout en remuant au fouet la préparation à 85°C. Sortez du feu, ajoutez la gélatine bien essorée et fouettez jusqu'à dissolution complète de celle-ci. Laissez refroidir la préparation jusqu'à environ 45°C. Incorporez alors le beurre froid petit à petit tout en mixant avec le mixeur plongeant. Laissez refroidir et réservez.

Pate pour le roulé : Préchauffez votre four à 210°.

### A la main

Battre le sucre avec les œufs au bain-marie jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume et atteigne une température homogène d'environ 40°.

Retirer du bain-marie, ajoutez le zeste et les gouttes essentielles de citron et continuer de battre jusqu'à complet refroidissement. Incorporez très délicatement la farine et la levure tamisées ensemble à l'aide de la spatule (juste le temps que le mélange soit homogène afin de ne pas faire retomber l'appareil).

### Au cook'in

Placez le fouet sur les lames. Dans le bol du Cook'in versez les œufs, et 100 g de sucre. Réglez le minuteur sur 5 minutes température 40° vitesse 5.

Enlevez le verre doseur du couvercle, rajoutez les deux gouttes d'huile essentielle et le zeste de citron régler le minuteur sur 2 minutes vitesse 5.

Ajoutez la farine et levure tamisées ensemble et programmez 15 secondes vitesse 3.

### Cuisson du roulé :

Versez dans le Flexipan plat posé au préalable sur une plaque perforée et égaliser à la spatule. Enfourez 8 à 10 minutes.

A la sortie du four saupoudrez des 10 g de sucre restant puis retournez le biscuit sur une toile Silpat. Laissez refroidir avant de démouler.

Démoulez le biscuit puis étalez le crémeux citron à la spatule. Roulez le biscuit en serrant. Enroulez-le ensuite dans une toile Silpat ou dans du papier film et placez au réfrigérateur environ 1 heure.

Vous pouvez me retrouver sur : <http://pascaleandco.canalblog.com/>

Guy  
Demarle