

Gâteau roulé

Ingrédients :

Pour le gâteau :

4 œufs
120 g de sucre
60 g de maïzena
60 g de farine

1 sachet de sucre vanillé , 70 g de beurre fondu

Pour la ganache :

100 g de chocolat noir
10 cl de crème liquide
50 g de beurre
facultatif : 2 cuillères à café de café soluble pour une ganache au café



Préparation :

Le Gâteau : Préchauffez le four à 210° (th 7)

Séparez les blancs d'œufs des jaunes Batez au fouet électrique ou à la main le sucre vanillé et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Ajoutez la farine et la maïzena, vous obtenez une pâte presque dure

Ajoutez le beurre fondu Montez les blancs neige avec une pincée de sel

Lorsqu'ils sont bien fermes, incorporez-les à la préparation délicatement

Étalez la pâte sur une plaque à pâtisserie (ou la lèche-frite du four) recouverte de papier sulfurisé beurré, sucré et fariné. Enfournez et laissez cuire 8 mn

Posez la génoise sur un torchon propre saupoudré de sucre et le rouler. Laissez refroidir ainsi.

La Ganache : Chauffez dans une petite casserole la crème liquide (avec le café soluble pour ceux qui auront choisi cette option), portez la crème à ébullition et versez-la dans une calotte (ou un petit saladier) sur le chocolat et le beurre coupés en morceaux. Mélangez bien en travaillant à la spatule jusqu'à ce que tout soit fondu.

Présentation : Déroulez la génoise Avec une spatule maryse ou une cuillère, étalez la ganache sur le biscuit (en en réservant pour la décoration)

Roulez le biscuit en otant le surplus de ganache à la cuillère

Étalez la ganache restant sur le gâteau roulé, coupez les extrémités, réservez au frais 1 heure minimum avant de servir.