




Préparation

Biscuit roulé choco-fraise



Profil nutritionnel par Part (1/12):

202 kcal
lip 12 g
glu 21 g
pro 3 g

 env. 35min
 4 personnes
 végétarien

70 g de **sucre**
3 **jaunes d'œufs**
1 c.s. d' **eau très chaude**

3 **blancs d'œufs**
1 pincée de **sel**
2 c.s. de **sucre**
60 g de **farine**
2 c.s. de **chocolat en poudre**
3 dl de **crème entière**
3 c.s. de
sirop de fleurs de sureau
250 g de **fraises**, en petits dés
60 g de **copeaux de chocolat**

Comment c'est fait:

1. Pâte à biscuit: dans un grand bol, travailler env. 5 min avec les fouets du batteur-mixeur sucre, jaunes d'œufs et eau, jusqu'à ce que l'appareil soit mousseux.
2. Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajouter le sucre. Fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Mélanger la farine avec le chocolat en poudre, tamiser, étaler sur la masse en alternant avec la neige, incorporer en soulevant avec une spatule en caoutchouc. Etaler la masse en rectangle sur env. 1 cm d'épaisseur, sur une plaque chemisée de papier cuisson.
3. Cuisson: env. 6 min au milieu du four préchauffé à 220° C. Retirer, retourner le biscuit avec le papier sur une nouvelle feuille, passer un linge mouillé sur le dessus, décoller délicatement le papier. Couvrir aussitôt avec la plaque retournée, laisser refroidir.
4. Fouetter la crème en chantilly avec le sirop, en réserver 1/3. Incorporer les fraises à la crème restante.

5. Egaliser les bords du biscuit. Masquer le biscuit de crème aux fraises en laissant tout autour un bord d'env. 2 cm, enrôler serré à partir du petit côté. Badigeonner le biscuit roulé avec la chantilly réservée, répartir les copeaux de chocolat.

Remarque:

Ce biscuit roulé est bien meilleur tout frais.