

swissmilk

🕒 30 MIN

Roulade au safran et aux mûres

DE
SAISON

Évaluer la recette (3.5 étoiles / 10 avis)

Ingrédients

Pour 15 parts

15 pièces

Biscuit

4 blancs d'oeufs

1 pincée de sel

80 g de sucre

4 jaunes d'oeufs

1 sachet de safran

1 citron, zeste râpé

80 g de farine

½ cc de poudre à lever

Farce

1 berlingot de QimiQ (2,5 dl)

250 g de séré mi-gras

75 g de sucre

1 cc de jus de citron

4-5 cs de liqueur de mûres ou
de jus d'orange, pour arroser

300 g de mûres, évent
coupées en 2

sucre glace pour saupoudrer

Préparation

Préparation: env. 30 min

Cuisson: 10–12 min

Réfrigération: 3–4 h

1.

Biscuit: battre les blancs d'oeufs en neige avec le sel, ajouter le sucre, battre encore jusqu'à ce que le mélange brille. Incorporer les jaunes d'oeufs, le safran et le zeste de citron. Mélanger la farine et la poudre à lever, tamiser, incorporer soigneusement. Répartir en un rectangle d'env. 30×40 cm sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Cuire 10–12 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Faire glisser le biscuit, avec le papier sulfurisé, sur une table, recouvrir immédiatement de la plaque retournée et laisser refroidir.

2.

Farce: travailler le QimiQ, le séré et le jus de citron en pommade ou passer brièvement au mixeur.

3.

Retourner le biscuit sur un morceau de papier sulfurisé propre, ôter le papier sulfurisé qui a servi à la cuisson. Arroser de liqueur ou de jus d'orange. Répartir la farce, lisser, ajouter les mûres. Rouler aussi serré que possible. Emballer dans du papier sulfurisé et placer 2–3 h au réfrigérateur. Décorer juste avant de servir.

Remplacer les mûres par des cassis, des fraises ou des framboises.

Énergie: 590kJ / 141kcal, lipides: 5g, glucides: 18g, protéines: 5g

©2019 S M P · P S L