

ROULÉ DE FRAISES ET MASCARPONE

Ingrédients :

LA PÂTE :

4 œufs (taille moyenne)
100 g de farine
120 g de sucre en poudre
Zeste de citron (râpé)

LA GARNITURE :

250 g de crème liquide fraîche
150 g de mascarpone
100 g de sucre glace
fraises

LA DÉCORATION :

fraises
sucre glace

Préparation :

- Séparer les jaunes des blancs , fouetter ces derniers avec le zeste de citron jusqu'à ce qu'ils soient fermes et les garder de côté.
- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient tendres
- Ajouter la farine petit à petit tout en continuant à fouetter
- Ajouter les blancs d'œufs préalablement battus par cuillerées et continuer à mélanger au fouet électrique
- Versez le mélange dans une plaque tapissée de papier cuisson et faites cuire la pâte dans un four statique à 180 ° pendant 10/12 minutes.

- Lorsque la pâte est prête, retournez-la doucement sur un chiffon humide, laissez-la refroidir quelques minutes et retirez le papier sulfurisé, recouvrez-la d'un film plastique pour l'empêcher de sécher et roulez-la avec le chiffon humide, laissez-la bien refroidir à température ambiante.
- **Préparer la garniture:**
- Dans un bol, ramollir le mascarpone à la spatule
- Dans un autre bol, fouetter la crème avec le sucre glace , ajouter progressivement la crème au mascarpone et mélanger de bas en haut avec la spatule.
- Laver les fraises, retirer la tige et les couper en petits morceaux, les ajouter à la crème et mélanger.
- Élargissez doucement le roulé à la fraise, si vous le souhaitez, vous pouvez le mouiller légèrement avec un bain préparé avec de l'eau et du sucre.
- Etaler uniformément la base avec la garniture.
- l'enrouler à nouveau, en l'enveloppant toujours dans le chiffon.
- le conserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures afin de l'épaissir et que les arômes et les saveurs se mélangent.
- Avant de servir, décorez la surface de sucre glace et de fraises, et c'est prêt!