

Roulé fraises mascarpone

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Profiter des fraises pour les marier avec une crème mascarpone. Enrouler le tout dans un biscuit recouvert d'un nappage à la framboise et décorer le de fraises et de morceaux de pistaches... Miam !

Four : Th 6 (180°C)
préparation : 60 minutes + 30 minutes
Réfrigération : 2 heures + 1 nuit

Ingrédients

Biscuit roulé

3 oeufs
100 g de sucre semoule
100 g de farine

Crème mascarpone à la cardamome

250 g de mascarpone
6 g de gélatine (3 feuilles)
200 g de crème liquide
3 jaunes d'oeufs
60 g de sucre semoule
3 gouttes de colorant vert

Arôme

4 g de cardamome verte
ou gousse de vanille

Coulis de framboises

100 g de framboises
30 g de sucre
4 g de de gélatine (2 feuilles)

Prévoir quelques fraises et des pistaches concassées pour le décor

Réalisation

Biscuit roulé

Séparer les blancs des jaunes. Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter y la farine sans cesser de fouetter. Monter les blancs en neige ferme. Incorporer les délicatement au mélange précédent afin de garder une consistance mousseuse et légère. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, étaler la pâte et la lisser de manière uniforme. Cuire au four 10 minutes à 180°C. A la sortie du four, retourner le biscuit sur un linge sec et enlever le papier cuisson. Enrouler le biscuit sur lui-même et laisser le refroidir dans le linge.

Crème mascarpone à la cardamome
(Préparer cette crème la veille de son utilisation)



<http://www.uneplacepourledessert.com/>

Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide. Porter la crème fraîche liquide à ébullition (avec une gousse de vanille la cardamome...). Laisser infuser 30 minutes et filtrer. Remettre à ébullition. Blanchir le jaune d'oeuf avec le sucre. Y verser la crème bouillante en fouettant vivement.

Débarrasser la crème dans un autre récipient. Ajouter la gélatine égouttée et mélanger. Incorporer le colorant (la préparation peut paraître très verte mais après l'ajout de mascarpone, vous obtiendrez une teinte pastel. Laisser la crème refroidir avant d'ajouter le mascarpone. Réserver au frais 24 heures. Avant d'utiliser la crème mascarpone, fouetter vigoureusement la crème.

Coulis de framboises

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Faire chauffer (10 minutes) à feu doux les framboises et le sucre afin de réaliser le coulis. Passer au chinois pour supprimer les pépins et ajouter la gélatine au coulis.

Montage

Dérouler le biscuit. Répartir la crème mascarpone sur toute la surface. Aligner une première rangée de fraises que vous couvrez par un premier tour. Aligner une seconde rangée de fraises et terminer de rouler le biscuit. Poser le roulé sur une grille au-dessus d'une assiette et napper le du coulis à la framboise. Couper les fraises en deux et disposer les sur le roulé. Parsemer ensuite les morceaux de pistaches sur le coulis.

Mettre au frais deux heures. Découper les deux extrémités du roulé et déposer le roulé sur un plat de service.

