



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 40 Mn

BISCUIT ROULÉ AUX GRIOTTES ET FROMAGE BLANC

INGREDIENTS:

Biscuit :

4 œufs
80 g de sucre semoule
100 g de farine
20 g de beurre

Garniture :

250 g de griottes
200 g de fromage blanc
30 g de sucre semoule
2 blancs
1 feuille de gélatine
3 cuillères à soupe de Kirsch

METHODE :

Pas très compliqué cette recette ! Mais elle permet d'associer la pointe d'acidité des griottes avec la douceur du fromage blanc sucré. A déguster sans modération !

Commencez par clarifier les 4 œufs, afin de séparer les blancs et les jaunes.

Montez les blancs en neige, puis ajoutez 20 g de sucre semoule à la fin pour les meringuer légèrement. Dans un saladier, blanchissez les jaunes avec le restant de sucre semoule, puis ajoutez la farine et le beurre fondu. Mélangez le tout afin d'obtenir une préparation homogène.

Incorporez délicatement les blancs montés à l'aide d'une spatule en bois.

Préchauffez votre four à 210 °C (Thermostat 7) pendant 10 mn.

Étalez votre biscuit sur votre plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Enfournez et laissez cuire 8 à 10 mn, tout en surveillant la cuisson. Ensuite, laissez refroidir avant de poursuivre la recette.

Egouttez les griottes tout en gardant le jus pour imbiber le biscuit

Faites ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide.

Montez les blancs restants en neige et terminez en ajoutant 30 g de sucre semoule pour les raffermir.

Essorez la gélatine entre vos mains, puis mélangez-la au Kirsch préalablement tiédi avant de l'ajouter au fromage blanc. Pour terminer, incorporez les blancs montés en neige.

Retournez la feuille de biscuit, décollez le papier sulfurisé puis à l'aide d'un pinceau, imbiber le biscuit de jus de griottes. Étalez une couche de crème sur le biscuit avant de parsemer les griottes sur toute la surface en appuyant légèrement dessus.

Roulez le biscuit et mettez-le au réfrigérateur pendant 3 heures.

Avant de servir, saupoudrez de sucre glace, débarrassez le biscuit sur un plat à servir, ajoutez quelques copeaux de chocolat blanc et noir et le tour est joué.

Accompagné d'un vin blanc « moelleux » ou d'un jus de fruits pour les enfants, ce roulé aux griottes sera apprécié par tous. Il est si simple de faire plaisir !