



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Roulé choco - crème de clémentine .



### Ingrédients :

- 25 g de beurre
- 3 gros œufs + 4 jaunes
- 30 cl de crème liquide
- 30 g de poudre de cacao
- 4 clémentines
- 50 g de farine
- 75 g de sucre en poudre
- Sucre glace

- Beurrer une feuille de papier sulfurisé et la poser sur une tôle à pâtisserie
- Éplucher une clémentine et presser le jus de 3 autres, réserver
- Prendre un torchon propre, le mouiller à l'eau froide et l'essorer. Préchauffer le four à 180°C th. 6
- Dans un saladier, mélanger la farine et le cacao
- Dans 2 autres saladiers, casser 3 œufs en séparant le blanc des jaunes
- Ajouter 1 jaune d'œuf avec les autres jaunes, ajouter le sucre en poudre
- Ajouter la farine cacaotée et le beurre fondu à la préparation de jaunes d'œufs
- Battre les 3 blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la préparation
- Verser la pâte sur le papier sulfurisé en lui donnant une forme rectangulaire
- Enfourner 7 minutes à 180°C th. 6 puis glisser le gâteau et le papier sur un torchon humide essoré
- Dans une casserole mettre 3 jaunes d'œufs + 1 clémentine épluchée et mixée et le jus des 3 autres
- Mélanger au fouet sur feu très doux en bain-marie jusqu'à ce que la préparation épaississe
- Hors du feu fouetter jusqu'à complet refroidissement
- Dans un saladier battre 30 cl de crème liquide en chantilly avec un peu de sucre glace
- Incorporer à la crème aux clémentines. Retourner le gâteau sur le torchon humide, retirer le papier
- Étaler la crème de clémentine à la spatule sur le gâteau en la lissant régulièrement
- Saisir le torchon et enrouler le gâteau sur lui-même
- Serrer le torchon pour qu'il forme un boudin très serré
- Décorer du restant de crème de clémentine, faire des sillons avec une fourchette
- Mettre au réfrigérateur quelques heures, décorer avant de servir

### Conseils :

Mettre un biscuit aux extrémités du gâteau pour éviter que la crème coule  
Manipuler avec précaution, la pâte est fragile et friable

