

piroulie.canalblog.com



Cette recette vient du livre "Les meilleurs gâteaux" de Christophe Felder.
Ce roulé au citron est d'une légèreté incroyable qui en fait un dessert idéal pour chabbat et les fêtes!

J'ai divisé par deux les quantités de la recette initiale donnée pour 2 roulés.

INGRÉDIENTS pour 2 roulés (avec entre parenthèses mes quantités pour un seul roulé)

Sirop (je n'en ai utilisé que la moitié pour un roulé)

- jus d'une orange
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe d'eau tiède

Roulé

- 6 oeufs entiers (3 oeufs entiers)
- 4 jaunes d'oeuf (2 jaunes)
- 125 g de sucre semoule (65 g de sucre)
- 125 g de farine (65 g de farine)

Crème au citron

- 135 g de sucre semoule (70 g)
- 3 oeufs (2 petits oeufs)
- 2 et 1/2 citrons bio (jus d'1 citron et 1/2 : 5 cl)
- 175 g de beurre ou de margarine (90 g de beurre)

RÉALISATION

Crème au citron

Lavez les citrons, puis râpez finement 1 zeste.

Pressez les pour obtenir environ 5 cl de jus.

Dans une casserole faire cuire à feu doux le jus de citron, le zeste, les 70 g de sucre et les oeufs en remuant sans cesse jusqu'au premier bouillon.

Hors du feu ajoutez le beurre ou la margarine coupé en petits dès et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Mixez pour bien lisser le mélange.

Versez dans un bol , recouvrir de film alimentaire et laissez refroidir 1 heure au réfrigérateur

Sirop

Mélangez le jus d'orange, le sucre semoule, et l'eau dans un bol et réservez.

Roulé

Préchauffez le four à 210°.

Dans un saladier, fouettez avec un batteur 1 oeuf, les 2 jaunes et les 65 g de sucre puis ajoutez les 2 autres oeufs un à un.

Continuez de fouetter jusqu'à obtention d'une mousse légère et presque blanche pendant au moins 5 minutes.

Ajoutez ensuite la farine tamisée en mélangeant délicatement pour ne pas faire retomber l'appareil.

Étalez cette pâte sur une feuille de papier sulfurisé de 30 cm sur 40 cm posée sur une plaque (j'ai acheté une plaque extensible chez LIDL)

Faites cuire au four pendant 7 à 8 minutes jusqu'à légère coloration.

Dès la sortie du four, glisser la feuille sur une grille pour laisser refroidir le biscuit.

Imbibez le alors de sirop avec un pinceau (attention imbibe légèrement et n'utilisez pas tout le sirop pour un seul biscuit sinon vous aurez du mal à le rouler)

Étalez la crème au citron sur la surface et roulez le gâteau en serrant

Roulez ensuite dans du sucre semoule ou saupoudrez de sucre glace