


Roulé aux noix

Le biscuit roulé se décline en version automnale : une génoise aux noix garnie d'une onctueuse et généreuse crème aux noix.

environ 10 tranches

 Débutant

 up to 30 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 plaque de cuisson de 30 x 35 cm

Pour le biscuit:

4 oeufs

1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker

1 gr. de sel

zestes rapés d'un citron non traité

60 gr. de sucre glace

60 gr. de sucre

50 gr. de farine de blé

100 gr. de noix

Pour la garniture:

500 ml de crème fraîche liquide

70 gr. de sucre glace

2 sachets de Mon Cremfix Dr. Oetker

100 gr. de noix en poudre

1 Préparation du biscuit:

Séparez les blancs des jaunes. Râpez finement le zeste de citron (l'aide d'une râpe universelle ou micro plane). Tapissez votre plaque (30 x 35 env.) de papier cuisson. Préchauffez le four.

- 2 Dans un récipient (ou la cuve de votre batteur), battez les jaunes d'œufs avec le sel, le sucre glace et le sucre vanillé jusqu'à ce que mélange blanchisse. Dans un autre récipient, montez les blancs en neige ferme avec le sucre puis incorporez-les délicatement à la masse sans les écraser. Mélangez la farine avec les noix et incorporez à la préparation.

- 3 Versez et répartissez la pâte uniformément sur la plaque. Placez au four et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré et moelleux.

Position de la grille : Milieu



- 4 Sortez le biscuit du four. Renversez-le sur un linge propre et humide légèrement saupoudré de sucre. Laissez tiédir puis retirez le papier ayant servi à la cuisson. Découpez les bords au couteau pour un aspect plus propre. Enroulez le biscuit sur lui-même en partant de la longueur, puis laissez refroidir.
- 5 **Garniture:**
Montez la crème liquide en chantilly ferme avec les sachets de Cremfix et le sucre glace. Incorporez les noix.
- 6 Déroulez le biscuit, répartissez la crème aux noix sur les $\frac{3}{4}$ (le $\frac{1}{4}$ restant sera garni en serrant) puis roulez-le à nouveau dans le sens de la longueur en serrant légèrement. Placez au frais env. 1h.
- 7 Saupoudrez de sucre glace et de cacao en poudre.

