

Biscuit roulé aux fraises chantilly légère de Cyril Lignac dans tous en cuisine

Pour le biscuit roulé

- 2 jaunes d'œufs
- 3 œufs entiers
- 135g de sucre
- 85g de sucre
- 4 blancs d'œufs
- 85g de farine
- 5g de beurre

Pour la crème

- 125g de mascarpone
- 25cl de crème liquide entière 35%
- 65g de sucre
- 90g de purée de fraises (on peut la faire maison en mixant juste des fraises)
- 300g de fraises fraîches (je n'en avais plus assez... tant pis)
- 1 pot de confiture à la fraise

Préparation du biscuit roulé

Préchauffer le four à 210 °C.

Dans un saladier, monter les jaunes avec les œufs entiers et les 135g de sucre au ruban, Plus on va battre les oeufs avec le sucre et plus le biscuit sera aérien. Pour savoir si c'est bon, il faut lever le fouet et ça ne doit pas être trop liquide. Cyril bat avec le batteur à main, et ça change par rapport à quand on le fait au fouet à main. Ajouter la farine et réserver. (je tamise la farine pour garder le biscuit aérien).

Dans un second saladier, monter les blancs d'œufs et au bout de quelques secondes ajouter un peu de sucre et le reste progressivement jusqu'à ce qu'ils forment un bec d'oiseau. (Au companion, vitesse 6 pendant 5 min, au bout de 2 min ajouter le sucre)

Mélanger les deux appareils ensemble délicatement.

Couler sur une plaque à pâtisserie à rebords en silicone beurrée ou sur une feuille de silicone beurrée déposée sur une plaque à pâtisserie. Etaler légèrement pour homogénéiser le biscuit. Enfourner 5 à 7 minutes. (il faut surveiller, ça dépend de l'épaisseur, moi il m'a fallu 2 min de plus)

Préparation de la chantilly

L'astuce pour monter une chantilly, c'est d'avoir la crème bien fraîche et le saladier glacé (il sort du congé). Ainsi la chantilly monte facilement.

Dans un saladier, verser la mascarpone, et le sucre et détendre en battant quelques secondes.

Ajouter la crème liquide puis monter avec le batteur à main en chantilly. (au companion, je mets tout dans le bol, et avec le double fouet, c'est très rapide vitesse 7, j'ai mis 15s mais ça dépend de votre crème... franchement la 35% c'est top)

Ajouter délicatement la purée de fraises à la chantilly petit à petit. (c'est juste 90g de fraises mixées).

Au terme de la cuisson, démouler le biscuit à l'envers sur un torchon humide (bien le mouiller et le serrer pour l'essorer), tailler les rebords en rectangle.

Retourner le biscuit pour avoir le clair sur le dessus, il faut donc tartiner la partie foncée.

Napper de crème chantilly à la fraise sans l'écraser et ajouter des fraises coupées en dés. Rouler le biscuit et le déposer sur une grille. Mettre au frigo.

Verser la confiture dans une casserole, la chauffer légèrement. Napper au pinceau la confiture sur le biscuit.

Dans l'émission, Cyril était un peu à l'arrache au timing, il n'a pas fait le nappage.

Déposer au frais ½ heure pour que le glaçage refroidisse puis servir en tranches avec des fraises fraîches.