

Roulé au chocolat de Cyril Lignac

INGRÉDIENTS

- Biscuit :
- 9 œufs (2 jaunes d'œufs, 6 blancs d'œufs, 3 œufs entiers)
- 220 g de sucre semoule (135 g dans un récipient, 85 g dans un autre récipient)
- 85 g Farine
- Pâte à tartiner ou confiture
- Recette du glaçage :
- 50 g de noisettes hachées et torréfiées (ou amandes, ou pistaches, ou noix de coco râpée, ou rien)
- 225 g de chocolat au lait
- 25 g d'huile de tournesol

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 210°C. Ensuite, lancez 2 bains-marie pour le chocolat au lait et la pâte à tartiner. Mettez 2 casseroles sur le feu avec de l'eau et laissez fondre doucement dans 2 bols.

À partir des 9 œufs, préparez : 2 jaunes d'œufs, 6 blancs d'œufs et 3 œufs entiers.

Préparation de l'appareil à biscuit : montez les 2 jaunes d'œufs avec 3 œufs entiers et les 135 g de sucre au ruban. Puis ajoutez délicatement à la maryse les 85 g de farine. Reprenez le batteur et un cul de poule propre et montez les 85 g sucre avec les 6 blancs d'œufs. À la fin, ils doivent former un bec d'oiseau. Mélangez les deux appareils ensemble délicatement à la maryse.

Étalez l'appareil : beurrez le papier sulfurisé qui protège la plaque de cuisson. Coulez l'appareil dans une plaque à rebords en silicone ou si vous n'en avez pas à l'aide d'une spatule sur une plaque sur laquelle vous avez déposé une feuille de papier sulfurisé. Étalez légèrement pour que votre appareil prenne la forme de la plaque. Enfourez le gâteau pour 5 minutes à 210°C.

Préparation du glaçage chocolat noisette : sortez le gâteau du four et laissez-le reposer au moins 5 minutes. Pendant ce temps, hachez les noisettes. Ajoutez les noisettes torréfiées dans le chocolat au lait fondu au bain-marie. Détendez avec un filet d'huile. Mélangez.

Démoulage du gâteau : mouillez un torchon. Posez-le sur le plan de travail et démoulez le gâteau à plat sur le torchon à l'envers pour conserver le moelleux. Parez les 4 côtés.

Le nappage du gâteau : nappez de pâte à tartiner. Roulez le biscuit. Remettez-le dans le torchon humidifié.

Le glaçage du gâteau : retirez le biscuit du torchon et déposez-le sur une grille dans un plat. Versez le mélange chocolat sur le biscuit en plusieurs fois. Laissez refroidir et mettez le gâteau dans une assiette.