



## Roulé chocolat / poire

### LA CUISINE DE BOOMY

- 4 œufs
- 80 gr de sucre en poudre
- 70 gr de farine
- 30 gr de maïzena
- 2 cs de cacao non sucré
- 1 pincée de levure chimique
- 1/2 cc de bicarbonate de soude
- 30 gr de beurre fondu

Je me suis servie de mon kitchen'aid pour la réalisation de la génoise.  
Mettre les œufs entiers avec le sucre dans le bol de votre robot.  
Battre à vitesse moyenne pendant environ 8 minutes.  
Le mélange doit tripler de volume.  
Ajouter la farine, la maïzena, le cacao, la levure chimique et le bicarbonate de soude tamisés et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.  
Incorporer ensuite le beurre fondu et mélanger délicatement.

Préchauffer votre four à 180°.

Verser cette pâte dans une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé (flexipan plat de chez Demarle pour moi).  
Et enfourner pour 10 minutes.

Une fois la génoise cuite la retourner sur un torchon humide et l'enrouler sur elle-même (petit côté).

Laisser refroidir cette génoise enroulée dans le torchon pour éviter qu'elle ne se casse.

Dérouler la génoise et étaler la ganache (laisser un bord de 1 cm pour éviter que la ganache ne sorte lorsque vous allez former le roulé).  
Vous pouvez éventuellement garder un peu de ganache pour la décoration.

Répartir les dés de poires sur la ganache.  
Rouler votre génoise bien serrée et l'envelopper dans du film alimentaire.  
Entreposer au réfrigérateur.  
Avant de déguster retirer le film alimentaire et décorer votre roulé.