

Roulé à la fève tonka, mangue et chocolat et noisette

Pour 6 personnes:

Pour la crème de mangue : 125g de mascarpone – 60 g de sucre – 1 mangue – 10 cl de crème liquide.

Pour le biscuit : 4 œufs + 1 blanc – 120g de sucre – 100g de farine – ½ sachet de levure chimique – 1 fève tonka – 3 c à c de pâte à tartiner choco-noisette.

Crème de Mangues : Épluchez et découpez la mangue, coupez la en morceaux et mixez grossièrement.

Mélangez le mascarpone avec le sucre puis ajoutez la mangue.

Battez la crème en chantilly et ajoutez à la préparation. Mettre au frais.

Le biscuit : mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre en mélange mousseux.

Ajoutez la fève râpée puis la farine et la levure, bien mélangez.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange.

Préchauffez le four th 5 (180°), répartir la préparation sur une plaque et cuire 10 à 15 min.

Démoulez à la sortie du four et le roulez dans un torchon humide. Garnir l'intérieur avec la crème à la mangue et badigeonnez le dessus avec la pâte à tartiner.

Laissez prendre au frais.

