



Biscuit roulé

Poire Chocolat

Portions : 8

Préparation : 30 mn en cumulé

Cuisson : 25 mn en cumulé

INGRÉDIENTS

Pour le biscuit :

- 100 g de farine d'épeautre T110
- 80 g de sucre complet de canne
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe de cacao

Pour les poires :

- 2 poires
- 1 cuillère à café de sucre complet de canne
- 10 g de beurre

Pour la ganache :

- 200 g de chocolat dessert
- 1 cuillère à soupe de miel d'acacia
- 125 ml de crème liquide

PRÉPARATION

Préparation du biscuit : 15 mn cuisson 10 mn

Préchauffez le four à 180°C.

Déposez les œufs et le sucre dans la cuve du batteur ou tout simplement dans un saladier et fouettez une dizaine de minutes.

Mélangez la farine et la cacao, les tamiser et les ajouter délicatement au mélange oeufs/sucre.

Versez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.

Enfournez pendant 10 minutes.

À la sortie du four, retournez la génoise sur un torchon propre légèrement humide et retirez délicatement le papier cuisson. Roulez le biscuit avec le torchon sans trop serrer. Laissez reposer à température ambiante.

Préparation de la ganache : 15 mn cuisson 10 mn

Faites fondre le chocolat au bain marie. Rajoutez la crème et le miel, mélanger le tout hors du feu. Ajoutez le beurre en remuant énergiquement jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Filmez au contact et laissez un peu durcir au réfrigérateur.





Biscuit roulé

Poire Chocolat

La Machine à Explorer

La couture, la cuisine, les voyages, le golf

PRÉPARATION

Préparation des poires : 5 mn cuisson 5 mn

Épluchez et coupez les poires en dés, les mettre dans une poêle avec le sucre et le beurre, faites chauffer puis rajoutez un peu d'eau et laissez cuire les poires à feu doux. Une fois les poires fondantes, égouttez-les et les mettez-les au frais.

Le montage : 5 mn

Déroulez la génoise et étalez la ganache.

Vous pouvez éventuellement garder un peu de ganache pour la décoration.

Répartissez les dés de poires sur la ganache.

Roulez votre génoise bien serrée et enveloppez-la dans du film alimentaire.

Entreposez-la au réfrigérateur.

Avant de déguster retirez le film alimentaire et décorez votre roulé.