

<http://clg-saint-exupery-contres.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article1142>



Roulé meringué à la mousse au chocolat truffée d'éclats d'orange

- C.D.I. - Contr'Infos : journal du collège - Le coin des gourmands... -



Date de mise en ligne : vendredi 20 décembre 2013

Copyright © Collège Saint-Exupéry CONTRES - Tous droits réservés

Roulé meringué à la mousse au chocolat truffée d'éclats d'oranges

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes

[<http://gourmand.canalblog.com/images/roulemeringue.jpg>]

Temps total : 40 minutes

Nombre de personnes : 2

Difficulté : Moyen

Ingrédients

Pour le biscuit roulé

- 3 oeufs
- 45 g de sucre
- 1 cuil à soupe de farine de blé
- 1 cuil à soupe de farine de maïs

Pour la mousse au chocolat

- 2 oranges
- De l'eau de fleur d'oranger
- 20g de sucre
- 150g de chocolat noir
- 200g de crème liquide 30% MG
- 2 jaunes d'oeuf

Pour la meringue

Roulé meringué à la mousse au chocolat truffée d'éclats d'orange

- 2 blancs d'oeuf
- 150g de sucre
- de l'eau
- Préchauffer le four à 180° (thermostat 6)

Préparation du biscuit roulé

- Casser 3 oeufs en séparant les jaunes des blancs.
- Battre les blancs en neige.
- Faire blanchir les oeufs : dans un saladier, ajouter les jaunes d'oeufs et 45g de sucre. Fouetter le tout.
- **Plus les oeufs seront fouettés, plus le biscuit sera léger.**
- Ajouter 1 cuillère de farine de blé.
- Ajouter 1 cuillère de farine de maïs. Mélanger.
- Ajouter délicatement les blancs en neige en remuant de haut en bas.
- Sur la plaque du four, déposer une feuille de papier sulfurisé.
- Etaler délicatement la pâte.
- Faire cuire 8 minutes environ.
- Sortir le biscuit et le recouvrir d'un torchon humide pour qu'il garde son moelleux.

Préparation de la meringue

- Dans une casserole, verser 150g de sucre et ajouter un peu d'eau.
- Battre les blancs de 2 oeufs, en neige.
- Une fois le sirop bouilli, le verser sur les oeufs en neige en continuant de les battre.
- Réserver le tout.

Préparation de la mousse au chocolat

- Dans un saladier, verser 200g de crème liquide fraîche.
- Fouetter la crème.
- **Pour que la crème soit bien onctueuse, la placer quelques minutes au réfrigérateur, dans son saladier.**
- Faire fondre 150g de chocolat noir au micro-ondes.
- Dans une casserole verser 20g de sucre et ajouter un peu d'eau.
- Battre les 2 jaunes d'oeufs au batteur électrique. Une fois le sirop bouilli, le verser sur les jaunes d'oeufs battus.
- Fouetter le mélange pour qu'il refroidisse.
- Ajouter le chocolat fondu délicatement.
- Ajouter la crème fouettée.
- Mélanger énergiquement.
- Réserver le tout au réfrigérateur.

- Eplucher les oranges à vif et récupérer les quartiers entre les membranes.
- Couper les quartiers d'oranges en morceaux.
- Dans un récipient, ajouter les oranges et deux gouttes d'eau de fleur d'oranger.
- Réserver le tout.
- Retirer le linge du biscuit
- Etaler le biscuit sur un plat et enlever le papier sulfurisé.
- Sortir la mousse au chocolat du réfrigérateur et la retravailler pour éviter qu'elle n'arrache le biscuit en l'étalant.
- Egaliser les bords du biscuit pour que celui-ci soit régulier.
- Etaler la mousse au chocolat sur le biscuit avec une spatule.
- Parsemer le biscuit d'oranges.
- Rouler le biscuit délicatement pour ne pas l'abîmer.

Roulé meringué à la mousse au chocolat truffée d'éclats d'orange

Préparation du plat

- Disposer le biscuit sur un plat et le recouvrir de meringue.
- Sur le dessus du biscuit, faire des épis avec la meringue.
- Dorer le dessus de la meringue au chalumeau.
- Décorer avec des sujets de Noël.
- Réserver le tout.

Astuces

- Plus les oeufs seront fouettés, plus le biscuit sera léger.
- Pour que la crème soit bien onctueuse, la placer quelques minutes au réfrigérateur, dans son saladier.
- Si vous n'avez pas de chalumeau de cuisine, recouvrir la bûche de mousse au chocolat et ne pas réaliser la meringue.

Bon appétit et joyeuses fêtes !

Benjamin et Corentin

Origine de la recette

M6 - Chef, la recette !