

# **Roulé exotique**

Noix de coco Chocolat blanc Fruits de la passion



**Pour 8 à 10 personnes**

**Préparation : 1h30**

**Repos : 1 journée ou 1 nuit**

**Cuisson : 10 minutes**

**Biscuit roulé :**

- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 70 g de maïzena
- 30 g de farine
- 50 g de noix de coco râpée

**Sirop aux fruits de la passion :**

- 2 fruits de la passion
- 4 cl de sirop de canne
- 1 c à dessert de sirop de vanille
- 5 cl d'eau
- 2 cl de rhum blanc (facultatif)

**Mousse chocolat blanc (elle peut se préparer la veille) :**

- 40 g de crème fraîche entière liquide à 30 % de MG (dont 30 g très froide)
- 180 g de chocolat blanc
- 10 g de sucre

**Déco :**

- Noix de coco

Préparez le biscuit roulé : Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre au batteur ou au robot pour obtenir une masse mousseuse volumineuse qui va blanchir. Ajoutez la maïzena et la farine tamisées et la noix de coco râpée. Mélangez à l'aide d'une spatule délicatement.

Montez les blancs en neige. Incorporez 1/4 des blancs dans la préparation précédente pour liquéfier la pâte puis ajoutez le reste délicatement en soulevant la préparation à l'aide d'une spatule.

Versez la pâte dans un moule Flexipat ou sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque à pâtisserie. Lissez la pâte à l'aide d'une spatule coudée longue et plate.

Glissez au four pour 10 minutes. *Il faut que le dessus du biscuit soit juste un peu doré.* Pendant la cuisson du biscuit, étalez un torchon humide sur le plan de travail et recouvrez-le d'une feuille de papier sulfurisé. Saupoudrez la surface d'un peu de sucre glace afin que le biscuit se décolle facilement du papier.

Dès la sortie du four, démoulez le biscuit sur le papier sulfurisé. Enroulez le biscuit avec le papier sulfurisé et laissez refroidir.

Préparez le sirop aux fruits de la passion : Versez l'eau dans une petite casserole. Ajoutez le sirop de vanille et le contenu des fruits de la passion. Portez le jus de fruits à ébullition pendant 2 minutes. Laissez tiédir et ajoutez le rhum blanc.

Préparez la mousse de chocolat blanc : Placez le bol destiné la chantilly dans le congélateur.

Dans une casserole, faites chauffer 10 cl de crème fraîche liquide.

Hachez le chocolat blanc au couteau ou au thermomix 6 secondes/vitesse 7.

Versez la crème bouillante sur le chocolat râpé. Mélangez à la spatule pour lisser la crème.

Fouettez le reste de crème fraîche très froide en chantilly dans le bol bien froid. Au bout d'une minute, ajoutez le sucre et continuez à fouetter jusqu'à consistance satisfaisante. Incorporez délicatement la crème chantilly dans la crème au chocolat blanc. Vous pouvez préparer cette mousse la veille ou quelques heures avant le montage du biscuit, après un certain temps au réfrigérateur, elle aura ainsi plus de tenue.

Montage : Déroulez le biscuit roulé. Répartissez le sirop aux fruits de la passion à l'aide d'une cuillère soupe. Répartissez une bonne couche de mousse au chocolat blanc à l'aide d'une spatule longue et plate en évitant d'en mettre jusqu'en haut du biscuit. Réservez le reste de mousse au réfrigérateur. Roulez le biscuit sans serrer pour éviter les débordements.

Enveloppez le roulé dans un papier film et conservez au réfrigérateur pendant 1/2 journée ou 1 nuit.

Le jour J : Placez une bande de papier sulfurisé plus grande que la longueur du biscuit sous le biscuit, ce qui permettra de le déplacer facilement par la suite.

Recouvrez la surface du roulé d'une fine couche de mousse au chocolat blanc.

Parsemez de noix de coco râpé qui va adhérer facilement grâce à la mousse de chocolat blanc.

*Si vous n'aimez pas trop la noix de coco, vous pouvez recouvrir simplement du reste de mousse de chocolat blanc à l'aide d'une poche à douille comme ICI.*

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.