



Gâteau roulé panthère au chocolat

Pour 8 personnes - Temps de préparation : 30 min - Temps de cuisson : 2+2+8 min à 180°C (Th6)

Ingrédients

Biscuit :

4 oeufs entiers + 2 blancs

120 g de sucre

120 g de farine

1 pincée de sel

2 cuillères à café de cacao non sucré (comme Van houten)

Ganache :

15 cl de crème liquide entière (celle au bouchon rouge)

150 g de chocolat à cuire

Préchauffer le four à 180°.

Séparer les blancs des jaunes et réserver 4 jaunes pour la suite de la recette.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre pendant 2-3 minutes au robot ou au fouet, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, bien mélanger.

Monter les 6 blancs en neige avec quelques gouttes de jus de citron (ou une pincée de sel)

Ajouter un 1/3 des blancs au mélange précédent en remuant à pleine puissance afin de fluidifier la pâte. Incorporer le reste des blancs délicatement en soulevant avec la maryse.

Mettre 4 cuillères à soupe dans deux bols séparés.

Dans l'un, mettre une toute petite quantité de cacao. La couleur doit être marron clair. Dans l'autre, mettre en plus pour obtenir une pâte bien brune.

Remplir deux poches à douille ou deux stylo à décorer. Avec la pâte marron clair, dessiner les petites tâches sur une feuille de papier cuisson. Cuire 2 minutes au four à 180°. Ressortir la plaque et cette fois-ci dessiner les contours des tâches avec la pâte marron foncée. Refaire cuire 2 min à 180°C.

Dès cette étape faite, garnir la plaque à pâtisserie du reste de pâte blanche. Il faut y aller doucement et lisser pour que ce soit uniforme.

Faire cuire 7 min à 180°C. Etaler un torchon humide sur le plan de travail. Dès la sortie du four, démouler sur le torchon et rouler avec celui-ci le biscuit.

Préparer la ganache. Couper le chocolat en morceaux. Porter la crème à ébullition. Hors du feu, mettre le chocolat dans la crème et mélanger. Dès que c'est tout fondu, dérouler le gâteau du torchon et étaler la ganache sur le biscuit.

Rouler à nouveau sans le torchon et placer au frais 1 h environ.