

Roulé aux Abricots et Mascarpone



Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 20 minutes

Biscuit roulé :

- 4 œufs à température ambiante (calibre moyen)
- 120 g de sucre semoule
- 1 c à café de sucre vanillé maison
- 1 pincée de sel
- 70 g de farine
- 50 g de Maïzena
- 20 g de poudre d'amandes
- 1 c à soupe de sucre semoule ou cristal

Sirop d'imbibage :

- 2 bonnes cuillères à soupe de gelée de groseille
- 4 cl d'eau
- 1 c à soupe de kirsch (facultatif)

Garniture :

- 250 g de mascarpone
- 15 cl + 2 cl de crème fraîche entière liquide (30% de MG)
- 90 g de sucre glace
- 1 feuille de gélatine
- 1 c à dessert d'extrait de vanille de Bourbon
- 4 gros abricots

Déco :

- 1 abricot
- Amandes effilées
- 4 feuilles de menthe

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Préparez le biscuit roulé : Séparez le blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre suffisamment longtemps pour obtenir une préparation épaisse et blanchâtre. Ajoutez la farine et la Maïzena tamisées, le sucre vanillé, la poudre d'amandes et le sel. Montez les blancs en neige. Incorporez-les au mélange précédent en deux fois délicatement en soulevant la préparation.

Au thermomix : Insérez le fouet. Placez les œufs et le sucre dans le bol et fouettez **6 minutes/37° C/vitesse 4**. Programmez une nouvelle fois sans cuisson 6 minutes/vitesse 4. Ajoutez la farine, la Maïzena, le sucre vanillé, la poudre d'amandes, le sel et mélangez **5 secondes/vitesse 3**.

Versez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou un moule spécial à gâteau roulé.

Glissez au four pour 10 minutes.

A la sortie du four, saupoudrez de sucre la surface du biscuit.

Retournez la plaque sur un torchon humide recouvert d'un papier sulfurisé. *Attendez 2 minutes et démoulez.*

Roulé le biscuit en conservant le papier sulfurisé.

Préparez le sirop d'imbibage : Faites chauffer la gelée de groseilles avec l'eau pendant quelques minutes.

Hors du feu, parfumez avec le kirsch. Laissez refroidir.

Préparez la garniture : Placez 15 cl de crème fraîche et son contenant au congélateur pendant 20 minutes.

Coupez les abricots en petits morceaux.

Ramollissez la feuille de gélatine dans un récipient d'eau froide. Faites chauffer 2 cl de crème fraîche liquide. Hors du feu, ajoutez l'extrait de vanille et la gélatine essorée entre vos doigts. Laissez refroidir.

Dans un saladier, fouettez le mascarpone avec le sucre glace. Ajoutez le mélange crème + gélatine.

Fouettez la crème fraîche bien froide en chantilly et incorporez-la au mélange précédent. *Réservez au réfrigérateur s'il fait chaud dans la pièce.*

Déroulez le biscuit et imbibe-le de sirop de groseilles à l'aide d'un pinceau.

Recouvrez d'une couche crème au mascarpone et gardez le reste au réfrigérateur pour la fin de la recette.

Répartissez les morceaux d'abricots. Gardez-en pour la déco.

Roulez le biscuit en ne serrant pas trop.

Emballer le biscuit dans un film alimentaire et réservez au réfrigérateur si vous ne le décorez pas tout de suite.

Déco : Recouvrez le biscuit avec le reste de crème au mascarpone. *Vous en aurez certainement de trop donc gardez-la pour réaliser des mini verrines avec des fruits frais (fraises, framboises...)*

Éparpillez des amandes effilées légèrement grillées dans une poêle à sec.

Placez des petits morceaux d'abricots et des quartiers sur le dessus ainsi que des feuilles de menthe.

Astuce : Avant de commencer la déco, placez une bande de rolloïd ou de papier sulfurisé sous le roulé plus grande que la longueur de celui-ci. Vous pourrez ainsi soulever le roulé avec les deux morceaux de bandes qui dépassent. Une fois en place sur le plat de service, faites glisser en poussant avec le plat d'une spatule sur la face tranchée du roulé.

Conservez votre roulé au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.