

Mini roulades «Belle-Hélène»

Mise en place et préparation: env. 40 min
Cuisson: env. 5 min
pour env. 6 pièces

Biscuit

40 g de sucre

2 jaunes d'œufs

2 blancs d'œufs

1 pincée de sel

2 c. à soupe de sucre

1 poire (env. 150 g;
p. ex. Conférence), pelée,
épépinée, grossièrement
râpée

2 c. à soupe de williams ou
de jus de citron

60 g de farine

1. Dans un bol, travailler avec les fouets du batteur électrique le sucre et les jaunes d'œufs, jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. **2.** Monter les blancs en neige ferme avec le sel. Ajouter la moitié du sucre, continuer à fouetter, jusqu'à ce que la masse brille, ajouter le reste de sucre, continuer à fouetter un court instant. **3.** Mélanger la poire et la williams, étaler par couches sur l'appareil, en alternant avec la farine et les blancs en neige, incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc. Étendre la pâte (voir petite photo 1), mais seulement sur env. ½ cm d'épaisseur.

Cuisson: env. 5 min au milieu du four préchauffé à 240°C. Retirer, laisser refroidir (voir petite photo 2).

Garniture au chocolat

80 g de chocolat noir (p. ex.
Crémant), en morceaux

¾ de c. à soupe d'eau

80 g de beurre, mou

Faire fondre le chocolat dans l'eau, au bain-marie pas trop chaud. Retirer le bol, incorporer le beurre, laisser refroidir.

Montage: égaliser les bords du biscuit avec un couteau, partager le biscuit dans la longueur. Masquer chaque moitié avec env. ⅓ de la garniture. Enrouler serré, répartir le reste de garniture uniformément sur les roulades, lisser. Découper les roulades en parts d'env. 10 cm de long (voir petite photo 3).

Par part: lipides 16 g, protéines 5 g,
glucides 27 g, 1125 kJ (269 kcal)



Étendre la pâte avec une spatule métallique sur env. 1 cm d'épaisseur, sur une plaque retournée, chemisée de papier à pâtisserie, bien étaler uniformément en rectangle, enfourner aussitôt.



Avant de les couper en tranches, glisser les roulades 15 min au congélateur: On évite ainsi les «bavures» (à gauche) et les contours sont plus nets (à droite).



Retourner le biscuit avec le papier sur une deuxième feuille, passer un linge mouillé sur le papier du dessus, ôter le papier. Recouvrir le biscuit avec la plaque retournée, laisser refroidir.