

Gâteau roulé fraises mascarpone

Bonjour à toutes et tous

Quand nous sommes en petit comité (i.e. mon mari et les plus-si-petits gourmands), j'avoue avoir une flemme monumentale à cuisiner un repas amélioré pour la fête des mères. Une bonne balade ensemble l'après midi et un bon gâteau au yaourt me comblent largement. Mais quand on célèbre la fête des mères à plusieurs familles, là je met les petits plats dans les grands. C'est ce qu'il s'est passé un de ces derniers week-end : la belle famille est repassée dans le coin (après un « road-canard-trip » dans le Gers ...) et on a décidé de faire la « fête des mères et des pères en avance ». Pour l'occasion, j'ai bien mis les petits plats dans les grands et sorti quelques recettes améliorées

Pour le dessert, à vrai dire je n'ai pas cherché loin. Les deux mères que nous sommes avons un faible avéré pour les *gâteaux roulés fourrés au mascarpone*. Ce type de gâteau est un des classiques des buches de Noël, avec un fourrage adapté (crème de marrons, chocolat, curd agrume... exemple ici) mais rien n'empêche d'en faire une version printanière. Que cela soit elle ou moi, le réservons pour les grandes occasions, faute d'avoir une alternative zéro déchet pour l'emballage plastique du mascarpone...

Bref, cette fois-ci, on a craqué et on s'est fait plaisir, avec une version printanière aux fraises. Ce dessert c'est un biscuit moelleux, une crème mascarpone montée, des fraises dans la garniture pour le moelleux et le jus, rien de plus. A la dégustation, autant vous dire qu'on s'est régalez, tout comme les autres convives. C'est frais, léger, fruité, passe tout seul et termine agréablement un bon repas. Un jour bien chaud, on conseille même d'ajouter de la menthe pour la fraîcheur.

Alors que la (vraie) fête des mères est pour ce week-end, je voulais partager l'idée avec vous. Peut être cela vous donnera une idée pour votre dessert, si vous ne l'avez pas trouvée. Bonne journée !

- GÂTEAU ROULÉ -
FRAISES & MASCARPONE



Recette : Gâteau roulé fraises mascarpone

Saison de la recette : Avril à (fin) Juin

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

Pour le biscuit :

- 4 œufs
- 120 g de farine
- 120 g de sucre semoule
- sucre glace pour saupoudrer

Pour la garniture :

- 150 g de crème entière (froide)
- 50 g de sucre
- 250 g de mascarpone
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 250 g de fraises
- (facultatif) menthe

Réalisation

Étape 1 : Réalisation du biscuit

- Pesez tous vos ingrédients et séparez les blancs d'œufs des jaunes.
- Fouettez les jaunes avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange

commence à blanchir.

- Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec la moitié restante de sucre.
- Incorporez les blancs d'œufs dans les jaunes à l'aide d'une spatule (la préparation doit devenir à peu près homogène).
- Ajoutez la farine en pluie puis incorporez là à la mousse à l'aide d'une spatule (arrêtez-vous quand vous n'observez plus de grains de farine)
- Étalez le biscuit finement sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrez le dessus de sucre glace.
- Enfournez pour 10 à 15 minutes à 180°C (cela dépend de l'épaisseur du biscuit) Le biscuit est cuit si la trace de doigt disparaît en quelques secondes lorsque l'on appuie légèrement dessus.
- Décollez le biscuit lorsqu'il est encore légèrement tiède puis le déposez le sur un torchon. Roulez-le, puis laissez-le refroidir.

Étape 2 : La garniture et le dressage

- Lavez vos fraises et égouttez soigneusement.
- Fouettez la crème avec le sucre afin de la monter.
- Placez le mascarpone et la fleur d'oranger dans un saladier, mélangez pour le détendre. Incorporez la crème montée.
- Déroulez le biscuit puis étalez la crème dessus, de manière homogène. Coupez la moitié des fraises en lamelles et répartissez-les sur la crème.
- Roulez le biscuit en vous aidant d'un torchon, puis placez le sur le plat de service.
- Réservez au frais au moins 4h.

Étape 3 : Service.

Juste avant de servir, décorez des fraises restantes et de tout élément de décoration de votre choix.

Servez ce gâteau roulé fraises mascarpone bien frais

Astuces :

- (1) Le sucre glace va apporter une petite note croustillante sur le dessus du biscuit.
- En saison, ajoutez de la menthe fraîche pour apporter une note de fraîcheur
- La recette peut aussi être réalisée avec différents fruits rouges
