

BISCUIT ROULÉ AUX KIWIS

Pour 6 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 6 minutes



Ingrédients

2 jaunes d'œufs

3 œufs entiers

4 blancs d'œufs

220 g de sucre

85 g de farine

400 ml de crème liquide entière

2 blancs d'œuf

3 cuillères à soupe de sucre glace

2 sachets de fixe-chantilly

3 gouttes d'extrait de vanille

2 kiwis verts

2 kiwis jaunes

Préchauffez le four à 210°C.

Montez 2 jaunes d'œuf + 3 œufs entiers et 135 g de sucre jusqu'à ce que la préparation forme un ruban. Incorporez la farine à la spatule et réserver. Dans un saladier, montez 4 blancs d'œufs avec le reste du sucre avec jusqu'à former un bec d'oiseau. Mélangez délicatement les deux appareils. Étalez la préparation sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Enfournuez 5 à 6 mn. Démoulez le biscuit à l'envers sur un torchon humide, coupez les bords en rectangle et roulez sur lui-même.

Montez les blancs d'œuf. Montez la crème liquide, a mis parcour ajoutez le sucre glace, le fixe-chantilly et l'extrait de vanille. Mélangez les deux appareils délicatement pour obtenir une chantilly légère. Mettez la moitié de la chantilly dans une poche à douille. Réservez le tout au réfrigérateur.

Otez la peau des kiwis, taillez en lamelles un de chaque et détaillez en dés le reste. Déposez le tout sur du papier absorbant. Déroulez le biscuit et étalez la chantilly, déposez les cubes de kiwis de façon uniforme et roulez. Pochez le dessus du roulé avec le reste de chantilly et décorez avec les tranches de kiwis avant d'entreposer au réfrigérateur.

Astuce : pensez à adapter la recette en fonction des fruits de saison.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel