

Roulé exotique bressan et sa tartine fruitée

Par Matthieu Bigarnet



Ingrédients

Pour le sablé :

- 250 gr de farine
- 125 gr de Beurre de Bresse
- 80 gr de sucre
- 1 jaune d'œuf

Pour le biscuit roulé :

- 4 œufs
- 100 gr de sucre
- 100 gr de farine
- 30 gr de poudre d'amande
- 1 c à c de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

La garniture :

- Ananas frais
- Mangue fraîche
- 15 cl de crème de Bresse
- Sucre glace

Coulis de framboise :

- Framboises
- Sucre si besoin

Caramel au beurre salé :

- 20 gr Beurre de Bresse
- 100 gr de sucre
- 120 gr de Crème épaisse de Bresse
- Fleur de sel

Pour la décoration :

- Sucre glace

Préparation

1/ Le sablé:

Mélanger dans un saladier farine, sucre et Beurre de Bresse ramolli. Ajouter le jaune d'œufs. La pâte doit être homogène et élastique. Laisser reposer au frais 30 minutes en boule.

Étaler la pâte sur une plaque et cuire environ 12 minutes à 180°. Emporte-pièce.

2/ Le gâteau roulé :

Battre 2 œufs + 2 blancs d'œufs avec sucre et sucre vanillé. Monter les 2 blancs restant en neige. Mélanger le tout en ajoutant la farine, la poudre d'amande, la levure. Étendre sur une plaque et mettre au four à 180° jusqu'à ce que ça dore.

3/ La garniture :

Effectuer un jus d'ananas.

Découper une mangue, en faire un coulis.

Faire une chantilly avec la Crème de Bresse et du sucre glace.

Mélanger le tout ainsi que des morceaux de mangue et d'ananas, réserver

4/ Coulis de Framboise :

Préparer le coulis en mixant les framboises ajouter du sucre si besoin.

5/ Caramel :

Dans une casserole, chauffer le beurre et le sucre. Quand le mélange a bruni, ajouter la crème, chauffée au préalable. Réserver.

6/ L'assemblage :

Démouler le biscuit, Étaler dessus le jus d'ananas avec un pinceau, recouvrir de la majorité de la garniture puis rouler.

Pour la tartine de fruits, prendre le sablé, mettre le reste de la garniture et superposer les fruits.

Mettre le tout dans une assiette en ajoutant le coulis de framboise et le caramel beurre de Bresse salé.