

BISCUIT ROULE SAINT VALENTIN

Recette proposée par Céline Bernard



Préparation : 20 min - **Repos :** 10 min - **Cuisson :** 12 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 100 g de sucre - 3 oeufs - 100 de farine - 300 g de crème fraîche - 75 g de sucre glace - 300 g de framboises - 1 g de colorant rouge

1. Séparez les jaunes des blancs d'oeufs.
2. Préparez un biscuit avec le batteur à blancs, mélangez les jaunes et le sucre avec le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 5/40°C. Ajoutez ensuite la farine tamisée, relancez 30 secondes/vitesse 3 (sans chauffer).
3. Incorporez délicatement les 3 blancs des oeufs battus en neige et le colorant rouge.
4. Versez la pâte sur 1 cm d'épaisseur sur une plaque tapissée de papier de cuisson additionné d'une feuille décor coeurs, lissez à la spatule.
5. Faites cuire 10 à 12 min à four chaud (200°C - thermostat 6).
6. Retournez le biscuit sur un linge humide saupoudré de sucre.
7. Couvrez d'un autre linge humide, laissez un peu tiédir puis roulez-le. Maintenez-le serré dans un linge.
8. Fouettez la crème fraîche avec le sucre glace, ajoutez les framboises coupées en 2 ou 3.
9. Roulez le biscuit avec précaution et garnissez-le de crème aux framboises.
10. Réserver au frais. Bon appétit !

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Céline Bernard