

Roulé aux fraises à l'italienne

Pour 8 personnes

Préparation : 1h - Cuisson : 8 min – Repos : 1h

Ingrédients :

*Pour le biscuit :

- 35g de beurre mou
- 100g de sucre
- 4 œufs
- 100g de farine
- 4g de levure
- 1 pincée de sel

*Pour la crème :

- 250g de mascarpone
- 50g de crème fraîche liquide
- 60g de sucre
- 300g de fraises
- 50g d'Amarretto
- 50g de pistaches décortiquées



Ustensiles spécifiques : un fouet, un saladier, une spatule, un fouet électrique, une spatule coudée, un pinceau alimentaire, une plaque aluminium perforée, un moule rectangulaire en silicone (33x23cm) et une toile en silicone.

Réalisation :

*Pour le biscuit :

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule rectangulaire en silicone sur la plaque aluminium perforée.
- Travailler le beurre au fouet avec le sucre, 2 œufs et 2 jaunes d'œufs.
- Ajouter la farine et la levure chimique.
- Monter les deux blancs en neige ferme en incorporant le sel.
- Les ajouter à la préparation et mélanger à la spatule.
- Verser dans le moule rectangulaire en silicone et étaler à la spatule coudée en prenant appui sur le bord.
- Faire cuire 8 à 10 min à 180°C (th.6).
- A la sortie du four, poser la toile siliconée et la plaque aluminium sur le biscuit.
- Retourner le tout et retirer délicatement le moule.
- Rouler le biscuit dans la toile siliconée et le laisser refroidir.

***Pour la crème :**

- Dans un saladier, travailler au fouet le mascarpone avec la crème et le sucre.
- Réserver 100g dans un bol pour le décor.
- Réserver 3 belles fraises et tailler les autres en petits dés.
- Les mélanger à la préparation.

***Pour le montage :**

- Dérouler le biscuit, le badigeonner d'Amaretto et étaler la garniture aux fraises.
- Enrouler délicatement le biscuit et le déposer sur le plat de service.
- Le recouvrir à la spatule avec la crème de mascarpone réservée et saupoudrer de pistaches.

Bon appétit !

www.lesdelicesabelle.fr