

Roulé d'Halloween à l'orange curd

Pour 1 roulé

Préparation : 20 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients :

*L'orange curd :

- 30 cl de jus d'oranges pressées
- 3 jaunes d'œufs
- 80g de sucre en poudre
- 30g de maïzena
- 40g de beurre
- Colorant gel orange

*Le biscuit roulé au chocolat :

- 4 œufs entiers
- 2 blancs d'œufs
- 120g de sucre
- 125g de farine
- 1 pincée de sel
- 15g de chocolat en poudre non sucré
- Colorant gel noir et orange
- Pâte à tartiner
- Vermicelles en chocolat pour la décoration



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet, une casserole, film alimentaire, une poche à douille avec une douille très fine, une spatule coudée, un presse-agrumes, un moule Flexipan plat ou une plaque à rouler et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

*L'orange curd :

- Couper les oranges en 2 et les presser. Réserver le jus.
- Dans un saladier, mélanger le sucre et les jaunes d'œufs.
- Faire blanchir à l'aide du fouet.
- Ajouter la maïzena et mélanger de nouveau.
- Verser le jus d'orange et ajouter une pointe de colorant orange. Bien lisser la préparation.
- Verser le mélange dans la casserole et faire chauffer à feu doux jusqu'à ébullition.
- Laisser épaissir pendant quelques minutes tout en mélangeant à l'aide du fouet.
- Arrêter la cuisson quand la crème est assez épaisse.
- Ajouter le beurre, lisser la préparation et filmer au contact.
- Laisser refroidir.

***Le biscuit roulé au chocolat :**

- Préchauffer le four à 180°C.
- Séparer les jaunes des blancs.
- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la farine tamisée et mélanger de nouveau.
- Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.
- Ajouter ¼ des blancs au mélange en fouettant vivement pour détendre la pâte.
- Ajouter le reste délicatement avec la spatule en aérant la préparation de bas en haut.
- Récupérer l'équivalent d'un petit bol de crème.
- Ajouter une pointe de colorant orange et mélanger.
- Déposer la pâte orange dans une poche à douille munie d'une douille fine.
- Réaliser des lignes obliques assez espacées (entre 8 et 10 traits).
- Enfourner durant 2 min puis sortir le biscuit du four.
- Durant ce temps, ajouter le cacao dans la pâte restante et mélanger délicatement.
- Ajouter une pointe de colorant noir pour foncer la préparation.
- Étaler la crème sur le biscuit orange et lisser le tout à l'aide de la spatule coudée.
- Enfourner durant 8 min.
- À la sortie du four, enrôler dans une toile Silpat ou du papier sulfurisé.
- Laisser refroidir puis étaler l'orange curd.
- Rouler le biscuit et couper les extrémités de façon nette.
- Napper les bandes chocolat d'un peu de pâte à tartiner et décorer de vermicelles en chocolat ou autre décoration spéciale Halloween.
- Réserver au frais 1h minimum.

Bon appétit !