

BISCUIT ROULÉ AU CHOCOLAT ET À LA PATATE DOUCE (POUR 10 PORTIONS)



LES INGRÉDIENTS

- Pour la pâte à tartiner au chocolat :
- 400g de patate douce épluchée et cuite à la vapeur
- 100g de poudre d'amandes
- 100g de chocolat noir fondu
- Pour le biscuit :
- 4 œufs
- 60g de sucre
- 125g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger



LE CONSEIL DE JULIE

- La préparation au chocolat peut très bien remplacer la pâte à tartiner sur des tartines de pain. Elle se conserve 5 jours au réfrigérateur.



LES PLUS DE LA RECETTE

- Pour varier le goût de la pâte à tartiner vous pouvez :
- Ajouter le zeste d'une orange bio ou une demi cuillère à café de cannelle
- Remplacer la poudre d'amande par de la poudre de noisettes torréfiée
- Le biscuit peut également être fourré avec du coulis de framboise ou de la compote de pomme. Faites jouer votre imagination.



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- Avant tout, préchauffer le four à 180°C et mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson
- 1 : monter les blancs en neige à l'aide d'un batteur électrique
- 2 : mélanger les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse
- 3 : ajouter l'eau de fleur d'oranger puis la farine et la levure jusqu'à ce que le mélange soit homogène
- 4 : incorporer délicatement les blancs d'œufs en trois fois
- 5 : verser le mélange sur la feuille de cuisson, lisser sur 1 cm d'épaisseur et enfourner 12 minutes à 170°C
- 6 : humidifier un torchon qui servira à enrouler le biscuit dès la fin de la cuisson
- 7 : mixer tous les ingrédients de la pâte à tartine jusqu'à obtenir un mélange homogène
- 8 : étaler la pâte sur le biscuit roulé et enrouler à nouveau puis réserver au frais