

BISCUIT ROULÉ AUX MÛRES



Mise en place et préparation:
env. 40 min

Cuisson au four: env. 7 min

3 blancs d'œufs

1 pincée de sel

100g de sucre

3 jaunes d'œufs

70g de farine

1½ c. s. de sucre

250g de mûres

1 à 2 c. s. de sucre

- 1. Pâte à biscuit éclair:** monter les blancs d'œufs et le sel en neige ferme avec les fouets du batteur-mixeur. Ajouter le sucre peu à peu, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Incorporer les jaunes d'œufs.
- Ajouter la farine tamisée, incorporer en soulevant avec une spatule en caoutchouc. Etaler la masse en rectangle sur env. 1 cm d'épaisseur sur une plaque chemisée de papier cuisson.
- 3. Cuisson:** env. 7 min au milieu du four préchauffé à 220° C. Saupoudrer un linge de sucre. Retirer le biscuit, retourner sur le linge, passer un linge humide sur le papier, décoller soigneusement le papier (petite photo). Couvrir aussitôt le biscuit avec la plaque retournée, laisser refroidir.
- Ecraser un peu les mûres et le sucre à la fourchette, laisser macérer env. 15 minutes.
- Egaliser les bords du biscuit, répartir les mûres en laissant tout autour un bord d'env. 1 cm, enrouler serré à partir du petit côté.

Servir avec: Dessert extrafin (lait acidulé).

Remarque: ce biscuit roulé est bien meilleur tout frais.

Part (1/12): 88kcal, pro 2g, glu 16g, lip 1g

