

## BISCUIT ROULE AU CHOCOLAT ET MASCARPONE

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** un peu délicat
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 30 min
- **Temps de cuisson :** 15 min
- **Temps de réfrigération :** 6 h
- **Calories :** Elevé



### Ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 6 œufs
- 180 g de sucre
- 2 càs bombées de cacao amer
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 100 g de mascarpone
- 250 ml de crème liquide à 35 %
- 30 g de sucre glace
- sel

### Etapas de préparation

#### 1. Le biscuit :

Dans un plat creux, monter les blancs en neige très ferme en incorporant 1 pincée de sel et 30 g de sucre. Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le reste du sucre. Le mélange doit devenir mousseux. Ajouter le cacao amer en continuant de fouetter. Ajouter délicatement les blancs d'œufs. Tapisser d'un papier sulfurisé une plaque à four et étaler la pâte et enfourner dans un four préchauffé à 180 ° pendant 15 Minutes. Sortir le biscuit du four et le retourner sur un torchon humide. Le rouler autour du torchon.

#### 2. Le glaçage :

Faire fondre le beurre coupé en dés et le chocolat coupé en morceaux au micro-ondes. Lisser le glaçage et laisser refroidir.

#### 3. La Chantilly au mascarpone :

Placer la crème et le mascarpone dans un plat (très froid, je l'ai mis une quinzaine de minutes au congélateur)

Commencer à battre à vitesse moyenne puis augmenter progressivement. La chantilly est prête lorsque des pics se forment sur les fouets.

#### 4. Montage :

Dérouler le biscuit et étaler délicatement la chantilly. Enrouler de nouveau sans serrer, couvrir du glaçage

Placer pendant au minimum 6 heures au réfrigérateur.

