

## GATEAU ROULE AUX POMMES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 30 min
- **Calories** : Elevé



### Ingrédients pour 6 personnes

#### Pour le biscuit :

- 4 œufs
- 45 g de farine
- 65 g de Maïzena
- ½ sachet de levure chimique
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

#### Pour la compotée de pommes :

- 4 pommes (boskoop, reinettes...)
- 50 g de beurre
- 40 g de cassonade
- ½ cuil. à café de cannelle poudre
- 60 g de noix de macadamia (non salées)

#### Pour la sauce chocolat :

- 125 g de chocolat au lait
- 10 cl de crème liquide

### Etapas de préparation

1. Préparez d'abord la compotée de pommes aux noix de macadamia : pelez et épépinez les pommes, puis coupez-les en cubes et mettez-les dans une casserole avec le beurre, la cassonade et la cannelle. Faites chauffer à feu doux, laissez compoter 15 min. En fin de cuisson, ajoutez les noix de macadamia grossièrement concassées.
2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Dans une jatte, tamisez ensemble la farine, la Maïzena et la levure chimique. À part, fouettez les jaunes d'œufs avec les sucres et 3 cuillerées à soupe d'eau tiède, jusqu'à ce que le mélange double de volume et blanchisse, puis incorporez le mélange sec, sans trop travailler la pâte.
3. Montez les blancs d'œufs en neige très ferme avec une pincée de sel puis incorporez-les très délicatement au mélange précédent.
4. Tapissez une plaque de four creuse de papier sulfurisé, versez-y cette pâte, lissez la surface à la spatule. Enfouez pour 10 à 12 min en surveillant bien la cuisson : la pâte doit prendre mais ne pas sécher.
5. Sortez du four dès la fin de la cuisson, puis retournez sur un linge légèrement humide et retirez le papier sulfurisé. Répartissez la compotée de pommes et de noix de macadamia sur le dessus, puis roulez soigneusement en vous aidant du linge. Réservez au frais au moins 1 h.
6. Pour la finition, faites fondre le chocolat avec la crème liquide, à feu très doux, puis laissez tiédir et nappez-en la bûche, dans un joli motif. Laissez prendre encore 30 min au frais, puis découpez en belles tranches, avec un couteau à lame large.

#### **Astuces et conseils pour Gâteau roulé aux pommes :**

Ne faites pas trop cuire les pommes : ce roulé est meilleur quand il en reste de gros morceaux dans la compotée !

