Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Biscuit roulé à la crème de caramel et sirop d'érable

Ingrédients

Préparation

Pour la génoise :
Préchauffer le four à 180° (th. 6).
Séparer les jaunes des blancs. Faire un ruban en mélangeant les jaunes avec 120 g de sucre, jusqu'à ce que cela blanchisse. Incorporer progressivement la farine en mélangeant bien entre chaque ajout. Réserver.

Dans un grand bol, monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Ajouter une première càs bombée de blanc ferme au mélange sucre/farine/jaunes, et bien mélanger. Incorporer délicatement le reste des blancs au premier mélange et homogénéiser la préparation à la spatule en bois.

Tapisser la plaque du four d'une feuille de papier cuisson et verser la pâte. Enfourner 12 à 15 min.

Pour la crème de caramel :
Faire un caramel à sec.
Quand il est blond, ajouter quelques petits morceaux de beurre salé.

Incorporer ensuite un plus gros morceau de beurre. Allonger au sirop d'érable et à la crème fraîche tiédie.

Badigeonner le biscuit de crème de caramel et concasser des morceaux de spéculoos par-dessus.

Enrouler le biscuit et placez au réfrigérateur.

Ajouter des morceaux de spéculoos concassés sur la sauce caramel dans la génoise.

Notes :