

FACILE Pour 8 personnes
15 min de préparation
10 à 12 min de cuisson
2 h de réfrigération
Coût €€

VARIANTE

Pour varier les plaisirs,
vous pouvez mettre
de la confiture d'ananas
de coco, etc.

BISCUIT ROULÉ À LA CONFITURE DE MANGUES ET FRUITS DE LA PASSION

50 g de farine • 55 g de fécule de pomme de terre • 6 jaunes d'œufs • 5 blancs d'œufs • 1 sachet de sucre vanillé • 80 g de sucre en poudre • 80 g de confiture de mangues • 80 g de confiture de fruits de la Passion • 1 cuil. à soupe de rhum • 2 gousses de vanille • 10 cl de sirop de sucre (voir Conseil p. 170) • Sucre glace ou noix de coco râpée pour décorer • Sel

Matériel de préparation

Tamis • Fouet électrique • Papier sulfurisé • Torchon propre • Pinceau de cuisine

*gousse de vanille 2 sachets
sucre vanille*

1. Mettez les 2 confitures dans un bol, ajoutez-leur la cuillerée de rhum et mélangez-les. Fendez et grattez bien les gousses de vanille, puis ajoutez leurs graines dans le bol avec les confitures. Mélangez bien de nouveau. Réservez.
2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Tamisez la farine et la fécule de pomme de terre. Réservez. Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc et mousseux. Réservez.
3. Dans une autre jatte, battez les blancs d'œufs avec 1 pincée de sel au fouet électrique réglé à vitesse moyenne. Incorporez progressivement le sucre en poudre tout en continuant à fouetter. Lorsque les blancs sont en neige, mêlez-les délicatement à la préparation jaunes-sucre en les soulevant à l'aide d'une spatule. Incorporez enfin la farine et la fécule à la pâte, toujours très délicatement.
4. Étalez la pâte sur 2 cm d'épaisseur sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé et enfournez pour 10 à 12 min de cuisson. Retournez le biscuit sur le torchon propre et enduisez-le du mélange de confitures à la vanille. Roulez-le en vous aidant du torchon. Coupez en biseau les extrémités du biscuit et mettez-le au réfrigérateur pendant 2 h.
5. Réchauffez le sirop de sucre et badigeonnez-en le gâteau à l'aide du pinceau. Décorez-le de sucre glace ou de noix de coco râpée.