

Gâteau roulé de Budapest

POUR 8 À 10 PERSONNES • Préparation 50 min | Cuisson 25 min | Repos 10 min

300 g de mandarines fraîches (3 ou 4) | **6 blancs** d'œufs | **30 cl** de crème fraîche épaisse

325 g de sucre en poudre | **175 g** de noisettes torréfiées, grossièrement hachées

50 g de chocolat noir fondu | **30 g** de fécule de maïs | **1 c.** à café de vinaigre de vin blanc | **1 c.** à café de sucre glace

1 c. à café de sucre vanillé ou d'extrait de vanille ou les graines de **1 gousse** de vanille | **1 pincée** de sel

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Dans le bol du robot pâtissier ou au batteur électrique, montez les blancs d'œufs et une toute petite pincée de sel en neige souple. Sans cesser de fouetter, ajoutez progressivement le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme – cela peut prendre plusieurs minutes –, puis la fécule de maïs et le vinaigre de vin blanc.
3. Incorporez 150 g de noisettes. Remplissez une poche à douille de cette meringue. Garnissez-en une plaque à four recouverte de papier sulfurisé en une couche régulière. Vous pouvez aussi l'étaler uniformément à l'aide d'une spatule.
4. Enfournez pour 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la meringue soit ferme légèrement craquelée et dorée sur le dessus. Laissez refroidir dans le moule environ 10 minutes.
5. Découpez un morceau de papier cuisson légèrement

de travail. Avec précaution, retournez la meringue sur le papier et laissez-la refroidir totalement.

6. Préparez le fourrage. Fouettez la crème épaisse bien froide avec le sucre glace et le sucre vanillé en une chantilly ferme. Épluchez les mandarines, ôtez les pépins et le plus possible de membranes blanches. Coupez la chair en petits morceaux.

7. Ôtez le papier cuisson de la meringue. S'il se détache difficilement, humidifiez-le. Étalez une couche uniforme de chantilly sur la meringue et parsemez de morceaux de mandarine. Très délicatement, roulez la meringue sur elle-même dans la longueur, en serrant le plus possible et en restant bien droit. Utilisez le papier cuisson pour vous aider, si nécessaire.

8. Transférez le gâteau sur un plat de service, couture en bas. Essuyez les éventuelles coulures de crème. Arrosez le gâteau d'un filet de chocolat fondu et parsemez du reste de noisettes hachées. Réservez au frais.