

BISCUIT ROULE AU CITRON



POUR LE BISCUIT (quantités pour grand ou mini biscuit roulé)

Plaque 39,5/33,5 (intérieur) biscuit normal	Plaque 33,5/27,5 (intérieur) mini biscuit	INGREDIENTS
4	2	oeufs
100 g	50 g	sucre
1 pincée	1 pincée	sel
45 g	25 g	fécule
60 g	30 g	farine
zeste	zeste	citron

- Utiliser des œufs à température ambiante ou passer le récipient à l'eau bouillante.
- Battre ensemble les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils forment le ruban.
- Tamiser la farine/fécule et l'incorporer délicatement en 1 fois en remuant avec une spatule.

- Dresser immédiatement la masse sur un papier à pâtisserie. Étendre en couche régulière.
- Cuire la masse 6-8 min. à 220°C chaleur normale (pas tournante) au milieu du four.
- Préparer sur la table un linge humide, saupoudré de sucre.
- A la sortie du four renverser la plaque directement sur le linge et laisser refroidir un peu. Enlever la plaque et au moyen d'un torchon mouillé passer sur le papier, celui s'enlèvera facilement. Rouler le biscuit au moyen du torchon et laissez-le refroidir.
- Dérouler le biscuit refroidi et étendre la masse à fourrer sans en mettre une trop grande quantité dans les bords et à la fin du biscuit. Rouler délicatement. Couper les bords irréguliers.
- Peut très bien se congeler.

CREME AU CITRON :

2 oeufs
 100 g de sucre
 15 g de maizena
 le jus de 2 citrons
 le zeste d'un citron
 1,5 dl de crème

- Fouettez les œufs avec le sucre, ajouter la maizena et bien mélanger le tout.
- Ajouter le jus des citrons et le zeste d'un citron.
- Verser le mélange dans une casserole et faire épaissir à feu doux sans cesser de remuer.
- Laisser refroidir la crème
- Battre la crème liquide en chantilly bien ferme. Ajoutez-la délicatement dans la crème au citron refroidie.
- Répartir la crème uniformément sur le biscuit et le rouler.