



Roulé aux marrons

Ingredients

Biscuit roulé

4 oeufs
110g de sucre
40g de lait
40g d'huile
75g de farine

Ganache aux marrons

150g de chocolat blanc
2g de gélatine
100 + 180g de crème liquide entière
180g de crème de marrons
des brisures de marrons

Biscuit roulé

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs.

Battre les jaunes d'oeufs et 50g de sucre.

Ajouter le lait et l'huile

Puis incorporer la farine

Monter les blancs en neige et y ajouter le reste du sucre sur la fin.

Incorporez ce mélange à la préparation précédente.

Etaler sur une plaque à génoise et enfourner 12 minutes

Laisser refroidir avant d'étaler la ganache

Ganache aux marrons

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer les 100g de crème

Verser la crème chaude sur le chocolat blanc en morceaux

Laisser quelques secondes, ajouter la gélatine essorée et émulsionner

Incorporer la crème de marrons et le reste de crème liquide

Filmer et mettre au frais une nuit entière

Le lendemain monter la ganache jusqu'à obtenir une préparation ferme

Montage

Etaler de la ganache de marrons sur le biscuit roulé

Parsemer des brisures de marrons

Rouler le biscuit sur lui-même

Etaler le reste de la ganache sur le biscuit puis à l'aide d'une fourchette dessiner des rayures pour décorer

Vous pouvez aussi rajouter des marrons glacés entiers sur le dessus pour encore plus de gourmandise
