

Biscuit japonais roulé au citron vert et yuzu, fraise, crème chantilly |

Recette pour 12 tapas

Description

Une onctueuse crème chantilly au fromage mascarpone, des fraises fraîches, le tout roulé dans un gâteau japonais.

L'astuce du chef

Le biscuit peut être fait la veille et congelé cuit ou enveloppé dans du plastique. Il peut aussi être laissé sur le comptoir, mais jamais au réfrigérateur.

Ingrédients

Pour le biscuit

- 75 Ml Lait
- 75 Ml Eau
- 70 Gr Farine
- 5 Gr Sucre
- 35 Gr Beurre
- 2 Gr Sel
- 3 Unité(s) Oeuf
- 50 Gr Huile de canola
- 5 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 80 Gr Sucre

Garniture

- 450 Gr Fraise(s)

Pour la crème de mascarpone

- 200 Gr Fromage mascarpone
- 400 Ml Crème 35%
- 90 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf

Sirop

- 100 Ml Sucre
- 80 Ml Eau
- 1 Cuil. à thé Zeste(s) de lime
- 20 Ml Jus de yuzu

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Fraises

Lavez et équeutez les fraises, puis taillez les en quartiers.

Préparation de la crème de mascarpone

Dans un cul de poule, mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre et fouettez jusqu'à ce que votre mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone puis la crème et fouettez le mélange jusqu'à l'obtention d'une crème bien ferme.

Préparation du biscuit

Préchauffez le four à 425°F. Placez le sucre (5 gr), le sel, l'eau et le lait dans une casserole.

Faites chauffer jusqu'à petite ébullition, puis ajoutez le beurre. Éteignez le feu et laissez le beurre fondre.

Hors du feu, ajoutez la farine et mélangez jusqu'à avoir une pâte homogène.

Replacez sur le feu et faites chauffer tout en mélangeant, jusqu'à ce que la pâte colle au fond de la casserole. Il faut qu'une petite pellicule de pâte colle au fond. Retirez du feu et versez dans un récipient.

Battez les oeufs en omelette et ajoutez-les petits à petit à la préparation, tout en mélangeant. Vous allez au départ avoir une texture bizarre, puis ça va devenir lisse petit à petit. Ajoutez l'huile et réservez à température ambiante.

Fouettez les blancs d'oeuf avec un robot ou un fouet électrique. Quand ils commencent à devenir mousseux, ajoutez le sucre petit à petit, sans cesser de fouetter.

Continuez de fouetter jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme.

Avec une maryse, incorporez délicatement cette meringue à la pâte à choux.

Versez et étalez le tout sur une plaque (30 cm x 40 cm) sur un papier parchemin.

Faites cuire environ 15 minutes et laissez refroidir avant de démouler.

Sirop d'imbibage

Faites bouillir votre eau, le jus de yuzu et le sucre, arrêtez dès que votre sirop bout, ajoutez le zeste de lime.

Laissez refroidir complètement avant de vous en servir.

Idéalement faites-le la veille.

Montage du roulé

Une fois le biscuit froid, retournez-le sur une deuxième feuille de papier de cuisson pour que la partie croûtée (qui a séché au four) soit face vers le bas.

Décollez le papier cuisson du dessus, en évitant si possible de déchirer le biscuit.

Imbibez généreusement de sirop la partie spongieuse du biscuit.

Étalez la crème chatilly au mascarpone sur le biscuit, puis garnissez avec les morceaux de fraise.

Roulez le tout et taillez le 12 tranches.

Bon appétit!