

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## GÂTEAU ROULÉ AU CITRON

Pour 6 personnes :

Sirop- le jus d'une orange - 1 càs sucre - 1 càs d'eau tiède -

Roulé- 3 oeufs entiers - 2 jaunes - 65g sucre - 65g farine T.45 -

Lemon curd : 5 gros citrons - 4 oeufs - 200 g sucre semoule - 125 g beurre -  
Rincer les citrons, les éponger et râper les zestes au dessus d'un bol.

Presser les citrons, récupérer 20 cl à ajouter aux zestes. Réserver. Casser les oeufs dans une terrine et les battre à la fourchette. Fondre le beurre sur feu doux. Ajouter le sucre et les oeufs battus, puis les zestes et le jus. Cuire 8 min. sur feu doux tout en fouettant sans arrêt. Filtrer la préparation au dessus d'un cul de poule. Pour plus de finesse, mixer pendant 5 minutes au mixeur plongeant. Laisser refroidir en mélangeant souvent.

Sirop

Mélanger le jus d'orange, le sucre semoule, et l'eau dans un bol et réserver.

Roulé

Préchauffer le four à 210°.

Dans un saladier, fouetter dans le robot 1 oeuf, les 2 jaunes et les 65 g de sucre puis ajouter les 2 autres oeufs un par un. Continuer de fouetter jusqu'à obtention d'une mousse légère et presque blanche pendant au moins 5 minutes. Ajouter ensuite la farine tamisée en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse pour ne pas faire retomber l'appareil.

Étaler cette pâte sur une feuille de papier sulfurisé de 30 cm sur 40 cm posée sur une plaque, lisser à l'aide d'une spatule coudée.

Cuire au four pendant 7 à 8 minutes jusqu'à légère coloration. Dès la sortie du four, glisser la feuille sur une grille. Laisser refroidir. Retourner sur une feuille de papier sulfurisé, ôter délicatement la feuille collée à la pâte. L'imbiber de sirop avec un pinceau. Étaler le lemon curd sur la surface en lissant et rouler le gâteau en serrant la feuille. Le rouler dans du sucre semoule et le saupoudrer de sucre glace. Déposer le gâteau dans un plat, entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

**Menus Propos © 2007**

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr