

## Gâteaux

# Roulé à la framboise



**1h17** 30 min 12 min 35 min **322**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le biscuit

3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 pincée(s) **Sel**  
125 g **Sucre semoule**  
125 g **Farine**

### Ingrédient pour le coulis

30 cl **Coulis de framboise**  
5 g **Feuille de gélatine**  
5 c. à soupe **Noix de coco rapée**

### Étape 1

Préparation de la génoise

- 1 Préchauffer le four à 180°C(Th6).
- 2 Clarifier les œufs et réserver les blancs. Déposer les jaunes dans un saladier.
- 3 Blanchir les oeufs avec le sucre.
- 4 Avec un batteur, battre les blancs en neige.
- 5 Mélanger un tiers des blancs aux jaunes avec le fouet. Verser délicatement la préparation sur le reste des blancs et incorporer délicatement à l'aide d'une spatule.
- 6 Ajouter la farine petit à petit en la tamisant au dessus de l'appareil.
- 7 Chemiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et y verser l'appareil. L'étaler à l'aide d'une spatule.
- 8 Enfourner pendant 10 minutes.

### Étape 2

Préparation du coulis et du biscuit

- 1 Plonger la gélatine dans un grand bol d'eau froide. Réserver pendant 3 ou 4 minutes.
- 2 Dans une casserole, verser quelques cuillères de coulis

de framboise.

- 3 Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter à la casserole.
- 4 Sortir le biscuit du four, retirer la plaque à pâtisserie et glisser le biscuit sur le plan de travail. Déposer une nouvelle feuille de papier sulfurisé à côté.
- 5 Retourner le biscuit sur la nouvelle feuille de papier sulfurisé et décoller celle qui a servi pour la cuisson.
- 6 Rouler doucement le biscuit sur lui même avec la nouvelle feuille de papier sulfurisé en serrant bien.

### Étape 3

#### Gélification du coulis de framboise

- 1 Allumer un feu doux sous la casserole et remuer au fouet jusqu'à dissolution de la gélatine.
- 2 Ne pas laisser bouillir la gélatine car elle perdrait de son pouvoir gélifiant.
- 3 Quand la gélatine est complètement incorporée, couper le feu et ajouter le reste du coulis de framboise. Bien mélanger.

### Étape 4

#### Montage du roulé

- 1 Dérouler délicatement le biscuit. Verser le coulis sur toute la surface et l'étaler avec un pinceau (garder une partie du coulis pour la décoration). Laisser reposer environ 2 minutes.
- 2 Rouler le biscuit sur le coulis en s'aidant du papier sulfurisé.
- 3 Le disposer au milieu du papier sulfurisé et l'envelopper soigneusement avec.
- 4 Le déposer dans un plat et réserver au frais pendant 30 minutes.
- 5 Sortir le roulé du réfrigérateur, dérouler le papier sulfurisé et badigeonner le dessus du roulé avec le coulis de framboise restant.
- 6 Dans un plat creux, verser la noix de coco râpée et y poser le roulé, côté coulis contre la noix de coco.
- 7 Badigeonner l'autre face de coulis et bien rouler le gâteau dans la noix de coco.
- 8 Couper les deux extrémités du gâteau en biais.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Déposer le gâteau sur un plat de service. A l'aide d'une cuillère, répartir du coulis de framboise tout autour.
- 2 Décorer le gâteau avec quelques framboises fraîches.