



Roulé chocolat et noisettes

Ingredients

Biscuit roulé

4 oeufs
40g de beurre fondu
95g de sucre
100g de farine

Ganache chocolat/noisettes

70g de chocolat noir
80g de chocolat au lait
1cuillère à soupe de purée de noisettes
100 + 160g de crème liquide entière
des noisettes hâchées

Ganache chocolat/noisettes

Ganache à préparer la veille !!!

Faire fondre ensemble les chocolats dans les 100g de crème liquide, au bain marie

Incorporer la purée de noisettes

Verser le reste de crème liquide froide et mélanger

Filmer au contact et laisser une nuit au frais

Biscuit roulé

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf

Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à blanchissement

Incorporer le beurre fondu

Ajouter la farine et mélanger

Monter les blancs en neige

Les incorporer délicatement à la préparation

Etaler la pâte sur une plaque à génoise

Enfourner environ 12 minutes

Démouler et enrouler dans un torchon humide jusqu'à complet refroidissement



Roulé chocolat et noisettes

Montage

Fouetter la ganache jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme

Etaler sur la génoise et saupoudrer de noisettes hâchées

Rouler la génoise sur elle-même

Laisser au frais minimum 2h

Puis décorer comme il vous plait