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

Prchauffer le four 180C

Sparer 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 mlange la prparation prcdente.

Etaler sur une plaque gnoise et enfourner 12 minutes

Laisser refroidir avant d'taler la ganache

Ganache aux marrons

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer les 100g de crme

Verser la crme chaude sur le chocolat blanc en morceaux

Laisser quelques secondes, ajouter la glatine essore et emulsionner

Incorporer la crme de marrons et le reste de crme liquide

Filmer et mettre au frais une nuit entire

Le lendemain monter la ganache jusqu' obtenir une prparation ferme

Montage

Etaler de la ganache de marrons sur le biscuit roul

Parsemer des brisures de marrons

Rouler le biscuit sur lui même

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

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

---