



Desserts

Roulé aux myrtilles

Pour 8 personnes.

Ingrédients

Pour le biscuit

125 grammes de sucre
1/2 décilitre d'eau
125 grammes de farine
1 cuillère à café de levure en poudre
pincer sel
3 œufs

Pour la sauce

300 grammes de myrtilles
6 feuilles de gélatine
100 grammes de pudding à la vanille
1 cuillère à soupe de jus de citron
50 grammes de sucre
250 grammes de fromage blanc (magere)
2 décilitres de crème fraîche (opgeklopt)
sucre en poudre

Méthode de préparation

Pour le biscuit

Préchauffez le four à 200 °C. Battez les œufs avec le sucre, le sel et l'eau.

Incorporez-y délicatement la farine tamisée et la levure chimique. Versez le mélange sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant environ 10 minutes.

Retournez la plaque sur un essuie-main propre préalablement saupoudré de sucre. Retirez le papier sulfurisé et enroulez le gâteau. Laissez refroidir.

Pour la sauce

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide et dissolvez-la ensuite dans un peu d'eau chaude.

Mélangez le pudding avec le jus de citron, le fromage blanc et le sucre. Incorporez ensuite la gélatine et la crème fouettée.

Déroulez le gâteau et tartinez-le de mélange crémeux. Commencez à un centimètre du bord.

Parsemez de myrtilles et enrôlez de nouveau le gâteau. Réservez au moins une heure au réfrigérateur et saupoudrez de sucre glace avant de servir.

Ustensiles de cuisine

Four

