

# GÂTEAU ROULÉ

## FRUIT RIDE

### Myrtille-Pomme

#13



## INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Pour la génoise :

- 4 oeufs
- 125g de farine
- 125g de sucre
- de l'arôme vanille

Pour la crème :

- 250g de mascarpone
- 150ml de coulis de fruits rouges au choix
- 1 feuille entière FRUIT RIDE Myrtille-pomme (gamme créativité culinaire)

## PRÉPARATION

1

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs, le sucre et l'arôme vanille. Ajouter ensuite progressivement la farine.

2

Monter les blancs en neige, et les incorporer délicatement au mélange précédent.

3

Verser la pâte sur une plaque de papier sulfurisé bien beurrée et enfourner 10 min à 180°C.

4

Une fois la cuisson terminée, rouler la génoise chaude dans un torchon humide et laisser refroidir une trentaine de minutes.

5

Battre le mascarpone avec le sirop de cassis.

6

Dérouler la génoise, étaler la crème et placer la feuille de FRUIT RIDE Myrtille-pomme dessus. Enrouler de nouveau.