

Roulé aux noix à la confiture de cerises noires



Aujourd'hui je vous propose la recette défi que je devais faire avec la box de Cuisine Actuelle que j'avais reçu. J'ai donc décidé de me servir des noix et de la confiture de cerise pour réaliser un délicieux et savoureux roulé. Les noix et la confiture de cerise se marient vraiment à merveille ! Le biscuit est moelleux et bien parfumé avec les noix réduites en poudre et il a une petite touche croquante car j'ai conservé quelques noix pour simplement les hacher grossièrement. La confiture de cerise ajoute sa note sucrée et bien gourmande au biscuit. Donc voici ma création pour le défi et j'espère qu'elle vous plaît autant qu'elle a plus chez moi !

Pour environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à biscuit:

3 œufs

100g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

80g de farine

2 pincées de sel

125g de noix

Pour la garniture:

1 pot de confiture de cerises noires

Pour la décoration:

1/2 sachet de sucre vanillé

Préparation:

Préparez la pâte à biscuit:

Réduisez la moitié des noix en poudre et hachez le reste grossièrement. Réservez.

Préchauffez le four à 260°C (th.8-9).

Recouvrez une plaque à pâtisserie dotée de bord de papier sulfurisé.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange retombe en ruban.

Dans un autre saladier propre, montez les blancs d'œufs en neige ferme.

Au mélange sucres et jaunes d'œufs, incorporez rapidement la moitié de la farine, la moitié des noix en poudre puis la moitié des blancs en neige. Le reste de farine, le sel, le reste des noix en poudre ainsi que le reste des blancs en neige. Utilisez une cuillère en bois pour cette opération.

Répartissez les noix grossièrement hachées sur la plaque à pâtisserie puis étalez rapidement la pâte sur 1cm dessus. Enfourez à mi-hauteur du four pendant 8 à 10min.

Renversez le gâteau sur un linge propre, retirez le papier sulfurisé et roulez aussitôt le biscuit sur lui-même avec le linge. Entreposez au frais 15min.

Préparez le garnissage et la finition:

Déroulez délicatement le biscuit et étalez une bonne couche de confiture de cerises sur le biscuit encore légèrement chaud. Roulez-le aussitôt sur lui-même sans le linge cette fois-ci en le serrant bien.

Déposez-le sur un plat à servir, saupoudrez de sucre vanillé et servez.