

Roulés Choco-Orange et Amandes Grillées

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	75g
- FARINE	75g
- LAIT	2 + 2 c à soupe
- AMANDES EFFILÉES	3 c à soupe
- CONFITURE D'ORANGES	6 c à soupe
- CHOCOLAT FONDANT	150g

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme.
- D'un autre côté, fouettez les jaunes avec le sucre pour qu'ils blanchissent.
- Ajoutez la farine et le lait puis fouettez.
- Incorporez délicatement les blancs en neige dans ce mélange à l'aide d'une maryse.
- Etalez dans un moule muni de papier sulfurisé (environ 30x35 cm).
- Enfournez pendant 10 minutes jusqu'à ce que la génoise soit bien dorée.
- Sortez du four et démoulez délicatement puis enrroulez-la dans un essuie humide jusqu'à refroidissement complet (15 minutes).
- Faites fondre doucement le chocolat avec 2 c à soupe de lait au micro-onde.
- Déroulez la génoise et répartissez le chocolat fondu sur toute la surface avec le dos d'une cuillère puis recouvrez de la confiture d'oranges.
- Roulez bien serré.
- Faites griller les amandes effilées à sec dans une poêle chaude. Déposez-les dans une assiette à soupe.
- Nappez le dessus du roulé avec la confiture restante puis déposez dans l'assiette d'amandes.
- Laissez reposer pendant 30 minutes puis conservez au frigo avant de déguster.



Remarque:

A partir de DE-475.