

Gâteau roulé à la passion & ganache chocolat-coco



QUANTITÉ

6/8 personnes



PRÉPARATION

20 minutes



REPOS

1 heure



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

POUR LE GÂTEAU ROULÉ À LA PASSION :

- 6 œufs
- 130g de farine
- 50g de cassonade
- 1/2 cuillère à café de vanille en poudre
- 1 pincée de sel
- 200g de confiture fruit de la passion

POUR LA GANACHE :

- 100g de chocolat au lait à pâtisser
- 100g de crème de coco



Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez 3 œufs entiers, 3 jaunes d'œufs, la farine, la cassonade et la vanille..

Montez les 3 blancs d'œufs restant en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement au mélange.

Versez la pâte obtenue sur une plaque de four recouverte d'un tapis de cuisson. Veillez à ce qu'elle s'étale bien sur toute la surface de la plaque pour former un beau rectangle.

Faites cuire au four pendant 13 minutes à 180°C.

Pendant ce temps, préparez la ganache. : cassez le chocolat en morceaux dans un bol. Faites bouillir la crème de coco et versez-la sur le chocolat. Mélangez jusqu'à obtenir une ganache homogène. Versez-la dans une poche à douille et laissez reposer au réfrigérateur pendant une heure.

Dès que la génoise est cuite, sortez-la du four, retirez délicatement le tapis de cuisson et posez-la sur un torchon humide. Roulez-la sur elle-même (quand si vous formiez votre biscuit roulé) avec le torchon (le torchon s'intègre donc dans le "roulage" du biscuit). Laissez reposer pendant une dizaine de minutes. Déroulez le biscuit et étalez la confiture sur la totalité de sa surface. Roulez de nouveau votre biscuit (sans le torchon cette fois).

A l'aide de la poche à douille, décorez le dessus de la bûche avec la ganache.