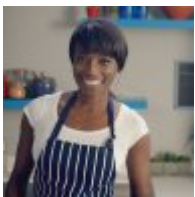


# GÂTEAU ROULÉ AUX FRAISES ET AU MASCARPONE



Par

**Lorraine Pascale**

Dans

**Ma cuisine facile au four  
by Lorraine**





## INGRÉDIENTS :

- POUR LA PURÉE DE FRAISES
- 250 g de fraises équeutées, plus quelques-unes pour décorer
- 2 c. à soupe de sucre cristallisé
- 1 à 2 c. à soupe de Marsala ou de jus d'orange
- POUR LA GÉNOISE
- 3 œufs fermiers
- 80 g de sucre en poudre, plus un supplément pour la finition
- 1/2 gousse de vanille ou 2 gouttes d'extrait de vanille
- 1 c. à soupe d'eau chaude
- 80 g de farine
- 1 pincée de sel
- POUR LA CRÈME AU MASCARPONE
- 250 g de mascarpone
- 2 c. à soupe de sucre glace
- 1/2 gousse de vanille ou 2 gouttes d'extrait de vanille

## RECETTE :

1. **Préparez la purée de fraises** : dans le bol d'un robot culinaire, coupez en deux et mixez les 2/3 des fraises avec le sucre. Transvasez le coulis obtenu dans un saladier et ajoutez le Marsala ou le jus d'orange. Ajoutez les fraises entières restantes, mélangez et laissez macérer au réfrigérateur au minimum 30 min.
2. Préparez la génoise : préchauffez le four à 190°C. Tapissez une plaque à pâtisserie de 23 x 33cm de papier sulfurisé.
3. Mélangez les œufs, le sucre et la vanille dans un saladier à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez délicatement la farine et le sel tamisés (ne mélangez pas trop ou vous chasserez l'air et la génoise perdra tout son moelleux. L'astuce consiste à les incorporer sans trop remuer la préparation). Ajoutez l'eau. Mélangez.
4. Versez la préparation sur la plaque à pâtisserie préparée. Nivelez et lissez la surface à l'aide d'une spatule avant d'enfourner pour 10 à 15 min jusqu'à ce que la génoise se rétracte légèrement des bords et qu'elle est souple au toucher. Sortez la génoise du four et déposez-

## PRÉPARATION :

-  20 minutes
-  15 minutes
-  8 personnes
-  Facile

la sur une feuille de papier sulfurisé saupoudré de sucre en poudre. Laissez-la refroidir 10 min puis retirez délicatement le papier sulfurisé qui a servi à la cuisson et laissez-la refroidir complètement.

5. **Pendant ce temps, préparez la crème au mascarpone** : mélangez tous les ingrédients dans un saladier.
6. **Assemblez le roulé** : coupez les bords de la génoise avec un couteau dentelé afin qu'ils soient bien nets. Étalez la crème au mascarpone sur toute la surface puis la purée de fraise.
7. Roulez la génoise sur elle-même par le plus petit côté en serrant le plus possible et en vous aidant du papier sulfurisé. Une fois le biscuit roulé, assurez-vous que la jointure est en dessous afin qu'il se maintienne bien.
8. Déposez le roulé sur un plat de service et décorez de fraises tranchées et alignez dessus.

**+ Ajoutez l'eau permet à votre génoise de ne pas se casser lorsque vous allez la rouler.**