

RECIPÉ

Bûche roulée mangue citron vert au Nutella®

Hard

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 9 PORTIONS

Pour la préparation du gâteau :

3 œufs

90g de sucre

75g de farine

45g de beurre

Nutella

Poudre coco topping

Mousse au citron vert :

2 jaunes d'œufs

100g de sucre

2 feuilles de gélatine

Zestes de 1 citron vert

Jus de 2 citrons verts

1 cuillère à café de maïzena

250g de mascarpone



Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !

INSTRUCTIONS



1 | Dans un saladier au bain-marie, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que la préparation commence à épaissir

Incorporer la farine et le beurre fondu, mélanger à l'aide du batteur électrique

Retirer le saladier du bain marie



2 | Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la pâte, mélanger avec une grande cuillère

Préchauffer le four à 180°C



3 | Tapisser une plaque de 30x40cm à pâtisserie de papier sulfurisé

Étaler la pâte sur la plaque puis lisser à l'aide de la spatule

Enfourner pendant 10 à 12 minutes

Laisser refroidir sur une autre plaque et poser un torchon humidifié



4

Dans une casserole, mélanger les jaunes avec 70g de sucre, avec un fouet

Ajouter la maizena et mélanger le tout

Verser le jus de citron et cuire à feu doux, sans cesser de remuer jusqu'à épaissement

Ajouter les zestes de citron vert puis la gélatine essorée et mélanger

Incorporer le mascarpone à la crème au citron et mélanger



5

Battre les blancs d'œufs en neige avec une batteur électrique puis incorporer le reste du sucre tout en continuant à battre

Incorporer délicatement à la crème mascarpone/citron, mélanger avec une grande cuillère



6

Peler puis détailler la mangue en petits dés

Décoller le biscuit et le placer sur du papier film à plat

Etaler d'abord une couche de Nutella, puis la crème au citron, à l'aide d'une spatule

Parsemer les dés de mangue et enrôler le biscuit délicatement

Réenrouler le biscuit dans le film et laisser poser

Enlever le film et couper les extrémités du biscuit roulé

**7**

A l'aide d'une poche à douille, faire des pointes avec du Nutella

Ajouter des dés de mangue

Saupoudrer de copeaux de noix de coco

Réserver au frais jusqu'à la dégustation.

Et voila!!