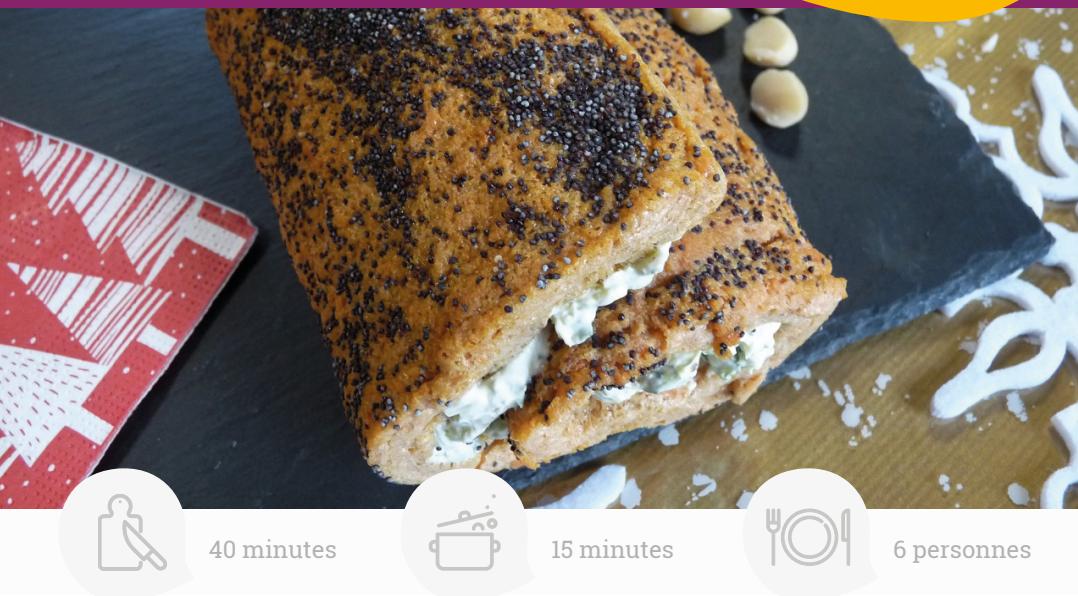


Roulé à la patate douce et au mascarpone

Retrouvez toutes les recettes de
Marielle sur notre blog de cuisine :
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



40 minutes



15 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour le roulé :

- 700 g de patate douce
- 1 c à s de graines de pavot
- 6 œufs*
- 1 pincée de sel
- 1,5 cm de gingembre frais

Pour la garniture :

- 250 g de mascarpone*
(existe sans lactose)
- 4 échalotes
- 50 g de noix de macadamia*
- 1 botte de roquette
ou d'herbes fraîches
(persil, cerfeuil, estragon,
ciboulette...)

*peut contenir des allergènes

1. Préparer la garniture dans un récipient en mélangeant le mascarpone, les échalotes et les noix hachées, puis la roquette. Réserver au frais et préchauffer le four à 180°C.
2. Éplucher la patate douce et la couper en morceaux, puis la cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit tendre et la réduire en purée.
3. Ajouter les jaunes d'œuf et le gingembre frais râpé. Saler et poivrer.
4. Monter les blancs en neige, puis les incorporer délicatement à la purée. Étendre du papier cuisson sur le lèchefrite du four. Verser la préparation en égalisant la surface et saupoudrer de graines de pavot. Cuire 15 minutes à 180°C.
5. À la sortie du four, recouvrir d'un torchon propre, rouler le biscuit encore chaud et le laisser refroidir.
6. Dérouler délicatement le biscuit enlevant le papier cuisson, étaler la garniture au mascarpone à l'aide d'une maryse, puis enrouler à nouveau. Mettre au réfrigérateur quelques heures.
7. Couper le roulé en tranches et le servir accompagné une salade verte (mesclun, crudités, mâche, roquette, jeunes pousses d'épinards...) !



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauza
02 85 29 29 69

FENOUIL ANTARÈS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Giratoire de César
02 43 78 93 82