

# 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](http://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 en enlevant le papier cuisson, étaler la garniture au mascarpone à l'aide d'une maryse, puis enrôler 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'Hauouza  
02 85 29 29 69

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

**biocoop**

Le Fenouil



@fenouilbiocoop