



## Roulade aux baies de la forêt

<b>Saison</b>	Été / automne	<b>Nombre de personnes</b>	6
<b>Temps de préparation</b>	20 minutes	<b>Menu</b>	Dessert
<b>Réfrigérer</b>	4 heures		

### Biscuit

5		œufs	Battre les œufs en mousse avec le mixer.
150	g	sucre	Ajouter le sucre et continuer à battre la masse jusqu'à obtention d'une masse claire crémeuse.
80	g	farine	
20	g	Epifin (amidon de froment)	
2	cs	poudre de chocolat	Ajouter délicatement la farine et l'Epifin et la poudre de chocolat. Répartir la masse sur une plaque rectangulaire recouverte d'un papier de cuisson. <b>Cuire 7-8 minutes au four préchauffé à 220 °C.</b>
3	cs	sucre	Parsemer 3 cs de sucre sur un linge de cuisine. Retourner le biscuit sur le linge. Laisser refroidir le biscuit sous la plaque. (le biscuit doit rester humide)

### Farce

250	g	QimiQ Base crème, non réfrigéré	Battre le QimiQ jusqu'à obtention d'une masse lisse.
100	g	séré maigre	
120	g	sucre glace	Ajouter le séré et le sucre glace. Mélanger.
250	g	baies de la forêt, surgelées	Laisser décongeler les baies légèrement dans une passoire. Les égoutter et incorporer au mélange de QimiQ.
200	ml	crème 35% graisse, fouettée	Incorporer délicatement la crème et répartir 2/3 de la masse sur le fond de biscuit. Rouler le biscuit, garnir du reste de la crème et décorer de baies fraîches. Bien réfrigérer (4 heures)

**Tip :** préparer votre mélange de baies avec des raisinets, cassis, framboises, mûres et myrtilles fraîches ou du congélateur.

**Source :** QimiQ, un produit de Emmi AG

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.paysannes.ch/alimentation/recettes/>

