



## Roulé Couleurs de goûts

Pourquoi c'est si bon ?

*Parce qu'à l'intérieur de ce biscuit à l'amande roulé, se cache un festival de goûts porté principalement par les notes acidulées des raisins, la réduction du jus de pomme dans la crème chantilly et la fraîcheur du citron vert. Le tout étant délicatement contrecarré par le gras de la pâte de pistache et les parfums, chauds et enivrants, de l'anis étoilé de la vanille et de la cannelle.*

Philippe Conticini

Accessoire : Fouet

Temps de préparation : 1 h

Temps de repos : 1 h

Temps de cuisson : 35 mn

Difficulté : \*\*\*

Recette pour 6 personnes

### Ingédients

- 50 cl de jus de pomme bio sans sucre ajouté
- 1 biscuit à l'amande

- 1 c.à.s de pâte de pistache
- 1 c.à.s d'amandes hachées torréfiées
- Les zestes d'un citron vert

#### *Pour la poêlée de raisins noirs*

- 200 g de raisins noirs coupés en deux et épépinés
- 1 c.à.s de jus de citron jaune
- 5 g de beurre
- 2 c.à.s de réduction de jus de pomme
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 gousse de vanille
- 1 c.à.s de jus d'orange
- 1/2 anis étoilé
- 1/2 bâton de cannelle concassé
- 12 g de pâte de pistache semi-liquide

#### *Pour la chantilly acidulée*

- 20 cl de crème liquide à 35% très froide
- 3 c.à.s de réduction de jus de pomme
- Les zestes d'une demi-orange
- 10 g de graines de lin doré (à défaut, des graines de sésame torréfiées)

### **La réduction de jus de pomme**

Portez le jus de pomme à frémissement, puis faites-le réduire pendant 25 à 30 mn, à feu moyen. Vous devez obtenir, ainsi, environ 125 g de réduction de jus de pomme. Une fois refroidi, le sirop s'épaissit nettement et devient très acidulé.

### **La poêlée de raisins noirs**

Versez tous les ingrédients dans une poêle, puis faites compoter le tout, à feux doux, pendant 5 mn. Augmentez le feu pour dessécher l'ensemble : il ne doit pratiquement plus rester de jus. Versez alors la poêlée dans un saladier, puis laissez-la refroidir.

### **La crème chantilly acidulée**

Montez la crème liquide en chantilly dans le robot muni du fouet, jusqu'à ce qu'elle soit moelleuse, mais assez ferme, puis ajoutez le reste des ingrédients.

### **Le montage de la bûche**

1. Etalez la crème chantilly acidulée sur toute la surface du biscuit à l'amande, de façon uniforme, puis parsemez, par-dessus, des zestes de citron vert.
2. Déposez, à 5 cm du haut du carré, la compotée de raisins noirs sur toute la longueur (après avoir retiré l'anis étoilé et le bâton de cannelle).
3. Versez 2 cuillères à soupe de réduction de jus de pomme sur toute la surface de la crème étalée, puis faites de même avec 1 cuillère à soupe de pâte de pistache et autant d'amandes hachées torréfiées.
4. Roulez alors le biscuit en vous aidant du papier cuisson, en partant du haut vers vous, tout en serrant le plus possible.
5. Placez le roulé au réfrigérateur, pendant 1 h, puis coupez les bords, avant de saupoudrer un peu de sucre glace par-dessus le tout.

Cette recette de Philippe Conticini est tirée du livret de recettes fourni le robot pâtissier BekoChef®

© Laurent Fau