



Gâteau roulé à l'orange et à la crème d'olives vertes Manzanilla

Difficulté : délicat

Temps de préparation : 40 min

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour le biscuit

- 3 oeufs
- 30 g de sucre en poudre
- 3 jaunes d'oeuf
- 3 blancs d'oeuf
- 30 g de sucre en poudre
- 1 orange
- 65 g de farine de blé

Pour la crème pâtissière

- 50 cl de lait entier
- 2 jaunes d'oeuf
- 30 g de farine de blé
- 25 cl de crème liquide entière
- 100 g de sucre en poudre
- 1 cl d'eau de fleur d'oranger
- 75 g d'olives vertes d'Espagne Manzanilla

Pour la crème pâtissière aux olives

1. Rincer les olives vertes Manzanilla et les hacher finement.
2. Blanchir les oeufs avec le sucre et les fouetter pour incorporer un maximum d'air, ajouter ensuite la farine.
3. Lorsque le lait bout, le verser sur la préparation.
4. Porter la crème à ébullition sans cesser de remuer avec un fouet et cuire pendant 3 minutes à partir de l'ébullition, toujours en remuant constamment.
5. Ajouter la fleur d'oranger et les olives hachées.
6. Verser la crème dans une plaque, filmer avec un film alimentaire. Laisser refroidir.
7. Monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un fouet.
8. Une fois votre crème pâtissière refroidie, la retravailler pour la rendre homogène, puis incorporer délicatement la crème montée.

Pour le biscuit

1. Préchauffer le four à 190°C.
2. Monter au ruban les oeufs, les jaunes d'oeuf et le sucre, débarrasser.
3. Zester l'orange et ajouter les zestes à la préparation.
4. Monter en meringue les blancs/sucre.
5. Ajouter d'abord la farine et ensuite la meringue.
6. Étaler à la spatule sur une plaque et cuire au four en position chaleur tournante pour 6 à 8 minutes. Faire refroidir sur une grille.

Pour le montage et dressage

1. Faire des belles rondelles d'orange que vous disposerez sur les parts du roulé.
2. Lorsque le biscuit est cuit, enlever la feuille de cuisson et déposer le biscuit entier sur du film plastique posé à même la table.
3. Du côté "peau", étaler la crème princesse aux olives Manzanilla sur une épaisseur de quelques millimètres.
4. Commencer à rouler le biscuit sur lui-même bien serré et en s'aidant du film. Finir en serrant le biscuit roulé au embouts et faire des petits trous pour évacuer l'air.
5. Laisser reposer au frais 20 minutes et ensuite couper en tronçon de la taille désiré. Pour finir le décor, poser le gâteau debout.

L'astuce du Chef

Vous pouvez faire confire des zestes d'orange pour disposer sur les parts de ce roulé ou bien des rondelles d'olives vertes d'Espagne séchées.