

Roulé à la pâte de corme

Ingrédients

Pour la génoise

100 g de farine d'épeautre
20 g de farine de châtaigne
120 g de sucre blond
4 œufs
1 pincée de sel

Pour la pâte de cormes

Environ 6 à 8 fruits blets
1 cuillerée à soupe de crème fraîche
50 g de sucre blond

Préparation

La génoise

Préchauffer le four à 210 °C (thermostat 7).

Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanc et mousseux. Ajouter progressivement les deux farines en les tamisant.

Mettre une pincée de sel dans les blancs et les monter en neige ferme.

Incorporer les blancs battus dans le mélange jaunes-sucre-farine.

Verser la pâte sur une plaque rectangulaire tapissée d'un papier sulfurisé.

Enfourner 5 à 7 minutes en surveillant la cuisson. Le biscuit doit être légèrement doré.

Le démoulage

Sortir la plaque du four. Étendre aussitôt un torchon humide sur le biscuit, saisir fermement ensemble le papier sulfurisé et le torchon sur l'un des longs côtés et retourner le tout d'un seul coup. Ôter délicatement le papier sulfurisé, puis rouler le biscuit dans le torchon et le laisser refroidir avant de le garnir.

La garniture

Laver et peler les cormes blettes, ôter les pépins.

Écraser ou mixer la chair du fruit avec la crème et le sucre.

Étaler cette pâte sur la génoise, puis rouler à nouveau le gâteau et l'envelopper dans un film alimentaire pour le mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Recette : d'après touraineterredhistoire.fr

Ce gâteau roulé peut se décliner de diverses façons : poudre d'amande ou de noisette dans la pâte au lieu de farine de châtaigne, et en garniture compotes ou confitures de fruits sauvages ou non, avec ou sans crème (éventuellement fouettée), mousse au chocolat, crème de marrons... au gré des envies et de la créativité de chacun-chacune !