

# Gâteau roulé à la compote de poires sauvages

## Ingrédients

### *Pour la génoise*

120 g de farine d'épeautre

120 g de sucre blond

4 œufs

1 pincée de sel

## Préparation

### *La compote de poires (à préparer la veille)*

Laver les poires sauvages, les fendre en deux sans les peler pour vérifier qu'elles sont saines (écarter les fruits véreux ou blets), ôter la queue qui donnerait de l'amertume mais laisser le cœur avec les pépins.

Les faire cuire à feu doux dans un fond d'eau (environ à mi-hauteur des fruits) jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Filtrer le jus, puis passer les poires au moulin à légumes pour en obtenir une compote, en rajoutant un peu de jus jusqu'à la consistance désirée.

Il n'est pas nécessaire de sucrer cette compote si les fruits sont bien mûrs.

Pour obtenir un « miel de poire », on peut cependant sucrer et faire recuire à feu très doux en remuant avec une cuiller en bois jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.

### *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 la farine en la 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.

Étaler la compote de poires 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.