Roulé au citron et à la crème

Un biscuit moelleux enroulé autour d'un lemon curd frais et d'une crème légère. Vif et gourmand.

8 personnes	30 min préparation	10 min cuisson	40 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 2 citrons (zeste et jus)
- 80 g de sucre pour le curd
- 2 œufs pour le curd
- 50 g de beurre
- 150 ml de crème liquide très froide

Préparation

1. Mettre le zeste, le jus, 80 g de sucre, 2 œufs et le beurre dans le bol.
2. Cuire le lemon curd.
   7 min / 85°C / vitesse 3
3. Laisser refroidir complètement. Rincer et sécher le bol.
4. Mettre 4 œufs et 100 g de sucre dans le bol et fouetter.
   5 min / vitesse 4
5. Incorporer la farine, étaler sur une plaque chemisée et cuire 10 minutes à 200°C.
6. Monter la crème en chantilly dans le bol froid.
   1 min 30 sec / vitesse 3
7. Rouler le biscuit tiède, le dérouler, étaler le curd et la chantilly, puis rouler de nouveau.

Le conseil de Tiha
Roule d'abord le biscuit à vide dans un torchon, il gardera sa forme lors du second roulage.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.