



## Gâteau roulé potimarron et chocolat

### Les gourmandises de Julie



L'automne est là, et avec lui sont revenues de multiples variétés de courges. Bien sûr on peut en faire de délicieuses soupes, mais j'ai eu envie de les cuisiner en sucré, à la façon américaine. J'ai choisi une recette de gâteau roulé dont la pâte est aromatisée au potimarron. Pour la garniture j'ai choisi le chocolat, mais toutes les garnitures sont permises !!

Pour le biscuit :

- 300 g de potimarron
- 200 g de sucre
- 3 œufs (blancs et jaunes séparés)
- 100 g de farine
- 1 cuil à café de levure
- 1 cuil à café de cannelle
- 1 pincée de sel

Pour la garniture (ganache montée) :

- 150 g de crème liquide entière
- 200 g de chocolat (noir ou lait, comme vous préférez)

1/ Purée de potimarron : découper le potimarron en gros dès, et les faire cuire 15 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Égoutter et mixer finement, en ajoutant si besoin un peu d'eau jusqu'à obtenir une purée bien lisse.

2/ Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la purée de potimarron et bien mélanger. Ajouter la farine tamisée, le sel, la levure et la cannelle. Battre les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Incorporer délicatement les blancs au mélange précédent.

3/ Étaler la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson (ou idéalement une plaque en silicone avec rebord). Cuire au four à 190°C pendant environ 13 minutes. Retirer du four et laisser refroidir quelques minutes.

4/ Humidifier légèrement un torchon et retourner la plaque sur celui-ci. Décoller le papier, et rouler le biscuit avec le torchon. laisser refroidir complètement.

5/ Préparer la ganache montée : hacher le chocolat. Dans une casserole, faire bouillir la crème. Verser ensuite en 3 fois la crème bouillante sur le chocolat haché, en remuant bien entre chaque pour que le chocolat soit entièrement fondu. Mettre au frais 1 heure minimum.

6/ A l'aide d'un batteur électrique, fouetter la ganache bien froide quelques minutes pour obtenir une texture plus mousseuse. Dérouler le biscuit, le garnir de la ganache montée et le rouler à nouveau. Garder au frais.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)