

GÂTEAU ROULÉ FRAISE COCO



UN JOLI GÂTEAU PARFAIT POUR LA SAINT VALENTIN

Ce gâteau bien qu'un peu long à faire sera parfait si vous cherchez un dessert ou un goûter pour la Saint Valentin. Il est à la fraise et à la noix de coco et ses couleurs vont parfaitement avec cette fête de l'amour. N'hésitez pas à le faire en famille afin de pouvoir le déguster avec les personnes qui comptent pour vous.

GÂTEAU ROULÉ FRAISE COCO : LES INGRÉDIENTS

4 oeufs
100 g de sucre en poudre
100 g de farine
Arôme de fraise
1 citron vert
50 cl de lait de coco
1 cuillerée à soupe de Maïzena
2 feuilles de gélatine
3 jaunes d'oeufs
80 g de sucre en poudre
100 g de noix de coco rapée
Du colorant rouge

GÂTEAU ROULÉ FRAISE COCO : LES ÉTAPES

Commencez par faire ramollir les feuilles de gélatine en les plongeant dans de l'eau froide. Prenez une casserole et versez-y le lait de coco. Mettez sur feux doux.

Ajoutez le zeste du citron.

Dans un saladier, mettez les jaunes d'oeufs et ajoutez le sucre. Mélangez.

Ajoutez la Maïzena, mélangez.

Ajoutez petit à petit le mélange dans le lait de coco chaud tout en mélangeant.

Lorsque la crème se forme, il est temps d'enlever la casserole du feu.

Incorporez les 2 feuilles de gélatine et mélangez bien.

Une fois totalement refroidi, placez le mélange dans le congélateur afin de faire prendre la gélatine.

En attendant, préchauffez votre four à 210° C.

Posez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson.

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'oeufs et le sucre en poudre avec l'arome de fraise et quelques gouttes de colorant rouge. (Il faut que la préparation soit bien rouge)

Montez les blancs en neige afin de pouvoir les ajouter à la préparation.

Il faudra alors verser la rpéparation sur la plaque du four en l'étalant sur toute la plaque. Il faut cependant laisser une épaisseur d'un centimètre.

Enfournez à mi-hauteur pendant 10 minutes.

Après les 10 minutes de cuisson, retournez le gâteau sur un torchon humide et enlevez le papier sulfurisé.

Il faudra alors le rouler sur lui-même, bien serré et le laisser tiedir sans qu'il ne se déroule. Une fois le gâteau refroidi,dérroulez-le et étalez la crème de coco en en conservant pour le dessus du gâteau.

Roulez-le bien serré dans un film étirable et mettez-le au réfrigérateur 12 heures (au moins) avec le reste de la crème coco.

Retirez le film étirable et étalez le reste dela crème coco.

Soupoudrez la noix de coco rapée sur toute la longueur du gâteau.

Il ne reste plus qu'à servir et à se régaler !

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

5,99 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

Réf : 08280

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,49 €



Carnet de recettes à colorier

à partir de

0,99 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

5,94 €



Dessous de verre rond en bois



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://www.10doigts.fr)