

BISCUIT ROULÉ AU BLEU SUISSE ET GELÉE AU PORTO

Ingrédients

Pour 4-6 personnes

Pâte à biscuit:

100 g de sucre
2 oeufs entiers
2 jaunes d'oeufs
100 g de farine
1 pincée de sel

Mousse:

400 g de poires séchées, sans tiges et sans la naissance du pédoncule, mises à tremper
2 dl de vin rouge
Un peu de jus de citron
1 pincée de sel
coriandre moulue
1 dl de crème fouettée

150 g de fromage à pâte persillée suisse, coupé en tranches

Gelée au porto:

1 dl de porto rouge
1 giclée de jus de citron
1 1/2 feuille de gélatine ramollie dans de l'eau froide



Préparation

1. Pour la pâte, travailler le sucre avec les oeufs entiers et les jaunes d'oeufs jusqu'à consistance onctueuse. Mélanger la farine et le sel, puis les incorporer. Etaler la masse sur une plaque chemisée de papier de cuisson et cuire durant 10 minutes environ au four préchauffé à 180 °C jusqu'à belle coloration dorée. Renverser le biscuit sur un linge humide. Enlever le papier de cuisson et recouvrir avec la plaque chaude. Laisser ensuite refroidir.
2. Pour la mousse, couper les poires séchées en petits dés et les cuire à couvert dans le vin rouge jusqu'à consistance très molle. Ajouter éventuellement un peu d'eau. Passer. Arroser de jus de citron, saler et saupoudrer de coriandre. Laisser refroidir. Incorporer la crème fouettée.
3. Pour la gelée, chauffer le porto et le jus de citron et y dissoudre la gélatine soigneusement essorée. Verser dans un petit moule. Entreposer durant quelques heures au frais. Démouler et couper en cubes.
4. Badigeonner le biscuit de mousse. Garnir de tranches de fromage. Enrouler à l'aide du linge et entreposer durant 1 heure au frais.
5. Couper le biscuit en tranches et dresser sur des assiettes avec les cubes de gelée au porto.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 652 kcal; protéines: 17 g; lipides: 22 g; glucides: 87 g.