

GATEAU ROULE à l'ORANGE

pour 8 personnes environ Four à 200°

- . 2 oranges
- . 2 clémentines
- . 60 gr de sucre en poudre
- . 25 gr d'eau

Pour la Crème mousseline

- . 1 ½ jaune d'œuf
- . 40 gr de sucre en poudre
- . 12 gr de farine
- . 12 gr de Maïzena
- . 200 gr de lait
- . 100 gr de beurre
- . 1 zeste d'orange

Pour la Génoise

- . 45 gr de farine
- . 45 gr de Maïzena
- . 2 ½ œufs entiers
- . 1 Jaune
- . 90 gr de sucre

- . 50 gr de gelée de fruits

Préparation

Ranger dans le fond d'un plat les mandarines et les oranges coupées en rondelles fines

Préparer un sirop avec les 60 gr de sucre et les 25 gr d'eau

A verser sur les oranges/mandarines.

Recouvrir avec un film alimentaire et conserver au froid.



Crème Mousseline

Couper finement le zeste d'orange
Le faire bouillir avec le lait (vanillé ou pas)
Bien fouetter les 1 ½ d'œuf avec les 40 gr de sucre
Ajouter la farine et la Maïzena (12 gr de chaque)
Verser le lait chaud sur cette préparation – Petit à petit
Remettre sur le feu quelques secondes
Ajouter 25 gr de beurre dans la préparation chaude.
Laisser refroidir.

Les 75 grs de beurre restant seront conservés à température ambiante pour les incorporer ensuite dans la crème REFROIDIE

Gateau « GENOISE »

- . bien fouetter les 2 ½ d'œufs entiers et le jaune avec les 90 gr de sucre
- . ajouter les 45 gr de farine et les 45 gr de Maïzena tamisées
- . Etaler cet appareil sur la plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé
- . Cuire environ 10/12 minutes.

Sirop

Reserver dans un bol le jus des oranges et clémentines confites
Au dessus de ce bol, éplucher à vif l'orange afin d'en prélever les quartiers
Et de récupérer le jus de la coupe
Ajouter un peu d'alcool de votre choix (Grand Marnier, Kirsch , etc..)
Imbiber le biscuit avec ce sirop

Présentation

Répartir la crème mousseline – bien beurrée – sur le biscuit
Tout en conservant un peu pour garnir les extrémités du « ROULE »
Incorporez les quartiers d'orange préparés ci-dessus
Roulez le gâteau – bien serré – LAISSER REFROIDIR

Couper les extrémités et garnissez-les d'un peu de crème
Décorez le dessus du gâteau avec les oranges et mandarines confites
égouttées. (Voir photo)