43

🖈 Le déroulé

- A Préchauffez votre four à 190° C (Th. 6-7).
- Fouettez les œufs et le sucre dans votre grand bol pendant 5 min.
- Ajoutez la moitié de la farine et de la fécule tamisées, mélangez délicatement à la spatule.
- Ajoutez l'autre moitié, mélangez encore délicatement.
- Étalez avec une épaisseur de 1 cm environ sur votre plaque recouverte de papier sulfurisé.
- A Faites cuire 13-14 minutes en surveillant.
- Mouillez votre linge et essorez-le bien. Disposez-le sur le plan de travail.
- A à la sortie du four, retournez immédiatement la génoise sur le linge humide, retirez le papier cuisson et roulez la génoise.
- Laissez refroidir sur une grille « en rouleau » dans le linge.
- Découpez vos fraises en quarts. Gardez-en 3 ou 4 pour la décoration.
- Montez la crème en chantilly avec votre fouet. Quand elle commence à épaissir, ajoutez le mascarpone et le sucre glace. Fouettez encore jusqu'à obtenir une texture ferme.
- Déroulez la génoise. Étalez la chantilly sur la génoise (gardez un peu de chantilly pour la décoration), répartissez les fraises sur la chantilly et roulez la génoise sur elle-même. Vous pouvez découper les extrémités pour avoir des bords bien nets.
- Pochez le reste de chantilly et ajoutez quelques morceaux de fraises en décoration.
- Réservez au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

La suggestion du Chef

 Il va falloir aller vite quand vous sortirez la génoise du four. Si vous ne la roulez pas dans le linge humide très rapidement, elle va commencer à refroidir et deviendra cassante.

16

Biscuits « BN® »

Si cette recette n'est pas le symbole de nos goûters gourmands, je rends mon tablier! Imaginez deux biscuits à la noisette bien croquants et une délicieuse ganache au chocolat. Fini les biscuits industriels, on peut en faire à la maison! Alors il va falloir être concentré mais le jeu en vaut la chandelle... C'est si bon!



Intérêts pédagogiques

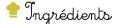
- Motricité fine: il y a beaucoup de manipulations, comme la pose de la ganache sur les biscuits.
- Lecture des chiffres: il y a beaucoup d'ingrédients à peser. Votre enfant va ainsi se familiariser avec les chiffres.
- Concentration: il y a différentes étapes à exécuter dans un certain ordre et qui demandent de l'observation.



- Pour 16 pièces
- Difficulté : moyenne
- Préparation : 30 min + 1 h de repos
- Cuisson: 12 min



- Saladier
- Couteau
- Spatule
- Film alimentaire
- Petite casserole
- Fouet
- Rouleau à pâtisserie
- Emporte-pièce (ou verre) de 4 cm de diamètre
- Plaque de cuisson
- Papier sulfurisé
- Poche à douille
- Douille ronde



- 85 g de sucre glace
- 85 g de farine
- 85 g de poudre de noisette
- 2 pincées de fleur de sel
- 65 g de beurre à température ambiante
- 1 œuf
- 100 g de crème
- 1 cuill. à café de miel
- 90 g de chocolat
- 15 a de beurre

42