

★ Le déroulé

- ⚠ 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.
- ⚠ Faites cuire 13-14 minutes en surveillant.
- Mouillez votre linge et essorez-le bien. Disposez-le sur le plan de travail.
- ⚠ 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.

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.

📄 Fiche technique

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

🍴 Matériel

- 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

🍳 Ingrédients

- 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 g de beurre