



## Roulé d'halloween

### Ingredients

#### Biscuit

4 oeufs  
40g d'huile  
40g de lait  
75g de farine  
110g de sucre  
du colorant orange

#### Ganache de chocolat noir

75g de chocolat noir  
225g de crème liquide entière  
du colorant noir  
10g de cacao non sucré

#### Glaçage

150g de chocolat blanc  
20g d'huile  
du colorant orange

### Biscuit

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs.

Battre les jaunes d'oeufs et 20g de sucre.

Puis ajouter le lait et l'huile et pour finir la farine et le colorant.

Monter les blancs en neige et y ajouter le reste du sucre sur la fin.

Incorporez ce mélange à la préparation précédente.

Étaler sur une plaque à génoise et enfourner 12 minutes

Laisser refroidir avant d'étaler la ganache au chocolat

### Ganache au chocolat noir

Faire chauffer 75g de crème liquide et verser sur le chocolat en morceaux bien mélanger.

Ajouter le cacao et le colorant noir puis le reste de crème froide.

Mettre au frais 8h

A l'aide d'un batteur ou autre monter en une préparation bien ferme.

En garnir le biscuit refroidit puis le rouler sur lui-même.

### Glaçage

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Ajouter l'huile et le colorant orange.

Puis glacer le roulé.

Et décorer selon vos goûts

---