



## Roulé aux marrons

### Ingredients

#### Biscuit roulé

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

#### Ganache aux marrons

150g de chocolat blanc  
2g de gélatine  
100 + 180g de crème liquide entière  
180g de crème de marrons  
des brisures de marrons

### Biscuit roulé

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs.

Battre les jaunes d'oeufs et 50g de sucre.

Ajouter le lait et l'huile

Puis incorporer la farine

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 gâteaux et enfourner 12 minutes

Laisser refroidir avant d'étaler la ganache

### Ganache aux marrons

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer les 100g de crème

Verser la crème chaude sur le chocolat blanc en morceaux

Laisser quelques secondes, ajouter la gélatine essorée et émulsionner

Incorporer la crème de marrons et le reste de crème liquide

Filmer et mettre au frais une nuit entière

Le lendemain monter la ganache jusqu'à obtenir une préparation ferme

### Montage

Étaler de la ganache de marrons sur le biscuit roulé

Parsemer des brisures de marrons

Rouler le biscuit sur lui-même

Étaler le reste de la ganache sur le biscuit puis à l'aide d'une fourchette dessiner des rayures pour décorer

Vous pouvez aussi rajouter des marrons glacés entiers sur le dessus pour encore plus de gourmandise

---