

# Technique: les biscuits roulés

**Cela semble presque dommage de les manger, tant ils sont beaux. D'autant qu'une fois qu'on se décide, il ne faut quelques minutes pour les faire disparaître! Heureusement, ils sont aussi très faciles à faire. Grâce à la description en images, la recette que nous vous proposons sera inratable.**



**1** Mélanger la farine, le sel et le sucre, former un puits. Couper le beurre en petits morceaux et l'ajouter à la farine. Dissoudre la levure dans le lait et verser dans le puits. Bien malaxer le tout jusqu'à obtention d'une pâte.



**2** Pétrir la pâte et la battre jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique, au minimum 10 min (on doit voir les bulles d'air lorsque l'on coupe la pâte au couteau). Placer la pâte dans une terrine, la recouvrir d'un linge humide et la laisser lever à température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.



**3** Abaisser la pâte à env. 3 mm d'épaisseur en un rectangle de largeur égale à la longueur du moule à cake. Placer la pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Badigeonner de confiture en ménageant un bord de 1 cm. Répartir la garniture dessus, badigeonner les bords d'eau. Rouler la pâte des deux côtés en s'aidant du papier.



**4** Placer le rouleau avec le papier dans le moule à cake préparé. Mettre dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C et cuire env. 50 min. Mélanger les ingrédients du glaçage et en badigeonner le biscuit roulé encore chaud à sa sortie du four.

En cas de question, de problème ou de suggestion dans le domaine culinaire, n'hésitez pas à contacter

Producteurs suisses de lait PSL  
Rédaction LE MENU  
Weststrasse 10  
3000 Bern 6  
lemenu.redaktion@swissmilk.ch



## Biscuit roulé

Pour un moule de 30 cm  
papier sulfurisé

beurre pour le plat

pâte:

300 g de farine

1/2 cc de sel

40 g de sucre

60 g de beurre, ramolli

1/2 cube de levure (21 g),  
émiettée

1 dl de lait, tiède

glaçage:

50 g de sucre glace

1 cc de jus de citron

garniture:

2-3 cs de confiture d'abricots, pour  
badigeonner la pâte abaissée

120 g d'amandes ou de noisettes,  
moulues et légèrement  
grillées

1 cs de sucre

1/2 citron, zeste râpé et jus

un peu de cannelle

50 g de raisins secs

1 pomme, râpée avec la peau

1 dl de crème

Mélanger tous les ingrédients de la garniture.

### VARIANTE SALÉE: LA TRESSE RUSSE

Prenez pour la pâte 3/4 de cc de sel, mais ôtez le sucre. Travailler la pâte comme pour le biscuit roulé.

garniture:

150 g de jambon paysan fumé

150 g de jambon cru

100 g de blancs de poireau, finement  
coupés

2 cs d'herbes fraîches

1 gros oignon

2 gousses d'ail

1 œuf, battu

120 g de gruyère, râpé

noix de muscade, sel, poivre

**1** Hacher finement les jambons, le poireau, les herbes, l'ail et l'oignon. Incorporer l'œuf et le gruyère, assaisonner.

**2** Abaisser la pâte en un rectangle de 40 x 30 cm. Répartir la farce par-dessus en laissant un bord de 2 cm, rouler.

**3** Couper les rouleaux en deux dans le sens de la longueur sans les séparer aux extrémités. Torsader.

**4** Disposer la tresse dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé. Cuire comme le biscuit roulé.