



# Roulade à la mousse au citron

par ANNA OLSON

Quantité : **8 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 10 min**

Cuisson **10 min**

Préparation **1 h**



PUBLICITÉ

## Ingrédients

2 gros oeufs entiers

1 gros jaune d'oeuf

65 ml (1/4 tasse) de sucre + 5 c. à soupe (75 ml)

5 ml (1 c. à thé) de zeste de citron râpé finement

2 gros blancs d'oeufs à température ambiante

1/2 ml (1/8 c. à thé) de sel

170 ml (2/3 tasse) de farine à gâteau et à pâtisserie

Sucre glace pour saupoudrer

## MOUSSE AU CITRON

315 ml (1 1/4 tasses) de crème à fouetter

250 ml (1 tasse) de fromage mascarpone

10 ml (2 c. à thé) de zeste de citron râpé finement

65 ml (1/4 tasse) de sucre

65 ml (1/4 tasse) de jus de citron fraîchement pressé

## Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F. Tapisser de papier sulfurisé un moule à gâteau roulé de 38 sur 25 cm (15 sur 10 po), puis graisser et enfariner le papier sulfurisé. Taper doucement pour éliminer l'excédent de farine.
2. Fouetter les œufs entiers, le jaune d'œuf, ¼ de tasse de sucre et le zeste de citron dans un bol métallique placé au-dessus d'une casserole d'eau légèrement bouillante. Laisser chauffer jusqu'à ce que le mélange dépasse peu la température du corps. Retirer le bol de la casserole et fouetter à vitesse élevée jusqu'à ce que le mélange ait doublé de volume, soit environ 4 minutes.
3. Dans un autre bol, fouetter les blancs d'œufs et le sel à basse vitesse jusqu'à ce que le mélange soit aérien. Augmenter la vitesse en ajoutant graduellement les 5 cuillères à soupe de sucre restantes. Continuer à fouetter jusqu'à obtenir des pics moyens.
4. Tamiser la farine au-dessus du mélange d'œufs entiers fouettés et remuer. Avec un fouet, ajouter les blancs d'œufs battus, en deux fois. Étaler le mélange sur le moule à gâteau roulé préparé, et niveler la surface. Enfourner 10 minutes jusqu'à ce que le gâteau reprenne sa forme après une légère pression du doigt.
5. Laisser refroidir le gâteau pendant 2 minutes sur une grille, puis décoller les bords avec une spatule. Saupoudrer la surface de sucre glace et couvrir le gâteau d'un linge à vaisselle propre.
6. Placer un deuxième moule à gâteau sur le linge à vaisselle et retourner le gâteau pour le retirer du moule dans lequel il a cuit. Enlever le papier sulfurisé et saupoudrer la surface du gâteau avec du sucre glace. Rouler le gâteau, en commençant aux extrémités jusqu'au centre, avec le linge à vaisselle, et le laisser refroidir complètement pour qu'il ne craque pas au moment de le garnir.
7. Pour la mousse, fouetter 1 tasse de crème à fouetter jusqu'à obtenir des pics mous. Dans un autre bol, fouetter à la main le reste de la crème à fouetter, le fromage mascarpone, le sucre et le zeste de citron. Fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter l'autre mélange de crème fouettée et le jus de citron et bien mélanger. Réfrigérer jusqu'au moment d'assembler le gâteau.
8. Dérouler délicatement le gâteau et retirer le linge à vaisselle. Étendre la mousse sur le gâteau en laissant 5 cm (2 po) de gâteau non garni à chaque extrémité. Rouler de nouveau le gâteau de manière à conserver la forme de cœur. Vous pouvez peser doucement au centre pour créer la pointe du cœur.
9. Envelopper la roulade de pellicule plastique et réfrigérer sur le côté jusqu'au moment de servir. Avant de servir, saupoudrer la roulade de sucre glace et couper des tranches. Servir les cœurs à vos invités qui seront ravis.
10. Au réfrigérateur, la roulade se conserve jusqu'à deux jours.

PUBLICITÉ