

## Roulés sucrés à l'huile de courge styrienne



**Dessert**  
Type de recette



**80 minutes**  
Préparation



**Difficile**  
Difficulté



### Ingrédients pour 6 personnes

Génoise

5 œufs

120 g de sucre glace

100 g de farine

2 CS d'huile de pépins de courge styrienne igp

Garniture

¼ l de crème liquide

Sucre glace

Pépins de courge styriens concassés

Liqueur à l'orange

Pâte de massepain

Colorant alimentaire vert

### Préparation

Préchauffer le four à 200°C en chaleur tournante. Colorer la pâte de massepain à l'aide du colorant vert et la réserver au réfrigérateur.

Pour réaliser la génoise, séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes avec le sucre glace de sorte à obtenir une pâte mousseuse. Incorporer l'huile de courge et la farine. Batta les blancs en neige ferme. Incorporer les blancs à la pâte. Étaler la pâte sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et faire cuire au four env. 10 minutes (attention à ce que la génoise ne sèche pas trop pour qu'elle puisse être roulée).

Entre-temps, fouetter la crème liquide avec le sucre glace et incorporer les pépins de courge styriens concassés ainsi que la liqueur. Mettre la crème au réfrigérateur.

Renverser la génoise cuite encore chaude sur le plan de travail. Retirer le papier sulfurisé. Rouler immédiatement le gâteau. Laisser le gâteau refroidir avant de le fourrer. Abaisser le massepain vert en un rectangle de 2 à 3 mm d'épaisseur. Enrober de massepain le biscuit roulé fourré.

Astuce : pour colorer la pâte de massepain, on peut remplacer le colorant alimentaire par de l'huile de courge. Pour préparer de petits biscuits roulés, découper la génoise chaude en plus petits rectangles avant de les rouler. Procéder de la même manière avec le massepain.

**Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**