

Gâteau roulé au thym, crème de chorizo

Ingrédients:

- 60 g de chorizo piquant
- 22 cl de lait (15 + 7)
- 6 cl de crème liquide entière
- 45 g de poudre de noix
- 16 g de maïzena
- 100 g de farine
- 4 œufs
- 10 g de sucre en poudre
- 1/2 cc de sel
- 1/2 cc de thym
- beurre
- piment d'Espelette en poudre
- poivre noir

À faire 1/2 journée à l'avance.

Couper le chorizo en petits morceaux.

Verser dans une casserole 15 cl de lait, la crème et du piment. Porter à ébullition.

Ajouter la poudre de noix et le chorizo. Laisser infuser pendant 2 minutes hors du feu.

Délayer la maïzena dans un peu d'eau froide et l'ajouter à la casserole.

Remettre sur feu doux pour faire épaissir. Laisser refroidir à température ambiante, puis filmer au contact (étendre le film sur la crème).

Préchauffer le four à 180 °C.

Séparer les blancs.

Travailler au batteur électrique les jaunes d'œufs avec le sel, le sucre, le thym, et du poivre dans un saladier pour obtenir un mélange bien mousseux.

Ajouter 7 cl de lait puis la farine.

Mélanger à la spatule souple puis terminer en ajoutant les blancs montés en neige ferme.

Verser la pâte sur une plaque rectangulaire recouverte de papier sulfurisé beurré.

Lisser la préparation et faire cuire au four 10 min.

Démouler sur un torchon humide, enlever le papier. Étaler uniformément la crème au chorizo et rouler lentement en s'aidant du torchon.

Emballer le gâteau dans un film alimentaire, réserver au frais pendant 3h.

Trancher de préférence à l'aide d'un couteau électrique.