Roulé à la crème de noix de coco ! (Gluten Free)

écrit par Karim

Vous avez la recette du roulé qui existe déjà ici, mais n'oubliez pas de revenir pour faire la crème. Il faut compter environ **30 minutes** pour réaliser le roulé.

Si vous êtes un professionnel de la crème pâtissière, vous allez vous éclater. Le principe est identique. On mélange quelques ingrédients puis on repasse le tout sur le feu et le tour est joué.

La première fois que j'ai goûté ce gâteau, c'était à un anniversaire, un Mont-Blanc façon antillaise. J'en ai repris trois fois.
Ce n'est pas vraiment la même chose, mais je trouve que les deux recettes se ressemblent fortement. En attendant de vous livrer la recette du Mont-Blanc Antillais, vous allez devoir tester le roulé à la crème de noix de coco. Si vous aimez la noix de coco, je vous recommande d'utiliser une noix de coco fraiche. C'est tellement meilleur.

Pour cette recette, vous pouvez réaliser les deux préparations en parallèle. Cela vous permet d'optimiser votre temps et de réaliser le roulé en moins de 40 minutes. Sinon, il faut compter environ **30 minutes** pour réaliser la crème à la noix de coco, dont 20 minutes de repos pour bien infuser le mélange lait/lait de

coco/crème liquide.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :
→ 1 grande casserole
→ 1 grand bol de pâtissier (cul de poule)
→ Film alimentaire
→ 1 fouet
→ 1 corne de boulanger

Ingrédients pour la pâte de base :
→ 500 gr de lait demi-écrémé + 250 gr de crème liquide + 250 gr de lait de coco
→ 140 gr de sucre roux
→ 4 œufs
→ 65 gr de maïzena
→ 80 gr de noix de coco fraîche de préférence
→ 20 gr de noix de coco fraîche pour saupoudrer le roulé
→ 1 gousse de vanille

Pour la déco :
→ Quelques copeaux de noix de coco fraîche

Etapes de préparation :
Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Sachant que cette recette nécessite deux préparations distinctes, je vous donne un déroulé pour gagner du temps :

1. **Crème de noix de coco** : Mettre le lait/lait de coco/crème liquide à chauffer à feu doux avec la gousse de vanille fendue et grattée
2. **Roulé** : Mettre les œufs et le sucre dans le bol du robot et laisser tourner pendant 10 minutes
3. **Roulé** : Finir les étapes du roulé et hop au four
4. **Crème noix de coco** : Finir les étapes de préparation de la crème de noix de coco et filmer au contact
5. **Roulé** : Démouler et rouler le roulé
6. **Roulé à la crème de noix de coco** : Garnir le roulé et c'est terminé.

Dans une grande casserole, verser **le lait** (500gr), **la crème liquide** (250gr) et **le**

lait de coco (250gr) (mélanger le lait de coco avant de l'incorporer aux autres liquides)
Faire chauffer à feu doux sans faire bouillir et remuer de temps en temps.

Couvrir avec du film alimentaire et laisser **infuser 20 minutes**.

Une fois le temps écoulé, remettre sur feu très doux le temps de préparer la suite.
Dans un bol pâtissier, mélanger au fouet **les œufs** (4) avec **le sucre roux** (140gr) pendant 30 secondes.
Important : Ne jamais laisser le sucre au contact des œufs, les mélanger tout de suite. Si vous ne le faites pas, le sucre aspire une partie de l'eau que contiennent les œufs et les cuit. Vous risquerez de vous retrouver avec des petits morceaux d'œuf dur dans votre préparation.

Tamiser **la maïzena** (65gr) directement sur la préparation et mélanger énergiquement pour éviter les grumeaux. Ne pas oublier de racler les bords avec le fouet.

Verser **la noix de coco** (80gr) et continuer de mélanger intimement.

Retirer le film alimentaire de la casserole. Faire attention à la condensation, vous risquez d'incorporer de l'eau dans la préparation. Retirer donc le film délicatement.
Remettre la casserole sur feu doux pendant **1 minute** puis verser **la moitié du contenu de la casserole** sur la préparation.

Mélanger intimement.

Reverser le mélange obtenu dans la casserole puis remettre la casserole sur feu moyen. Fouetter en continu et ne pas hésiter à aller dans les coins et faire tout le tour pour bien récupérer l'ensemble de la crème.
Aux premières petites ébullitions (petites cheminées), retirer la casserole du feu et continuer de fouetter pendant 30 secondes. La crème est devenue très épaisse. La cuisson est terminée lorsque la crème à la bonne consistance, c'est-à-dire qu'elle est ferme.

Si vous n'êtes pas familier avec la cuisson de crèmes, ne pas hésiter à pas à baisser le feu afin de mieux contrôler la cuisson ou retirer la casserole du feu puis la remettre si vous trouvez que la crème n'est pas suffisamment épaisse. Le fond de votre casserole doit être lisse.

Laisser tiédir la préparation en filmant au contact.

Normalement (*enfin, j'espère !),* votre roulé est prêt et il s'impatiente de recevoir cette superbe crème à la noix de coco légèrement tiède.
Dérouler délicatement le roulé puis le garnir généreusement de crème à la noix de coco. Déborder volontairement sur les côtés, ils seront coupés une fois le roulé terminé.

Rouler le roulé *(promis, c'est la dernière fois* !), puis le recouvrir de crème à la noix de coco. Vous aider d'une corne de boulanger ou une spatule pour parfaire les lignes du roulé.

Et non ce n'est pas encore fini, maintenant il faut cacher toutes les imperfections. N'oubliez jamais qu'en cuisine, il est tout aussi important de séduire les pupilles que les papilles !

Saupoudrer le roulé avec le reste de la noix de coco. Aidez-vous du papier sulfurisé pour faire adhérer la noix de coco sur les côtés.

Voilà, c'est terminé. Couper les bords au dernier moment. Il est préférable d'attendre qu'il soit frais. Ce sera plus facile.

Informations utiles :

→ Si vous recherchez une crème plus légère, vous pouvez n'utiliser que du lait (1 litre).

→ Vous pouvez choisir d'utiliser de la farine standard si vous n'avez pas de maïzena. Pensez à prévenir les personnes intolérantes au blé.

→ Si vous voulez gagner du temps, vous pouvez ne verser que la moitié de la quantité de lait chaud sur les œufs et remettre le tout dans la casserole. De cette façon, vous aurez toujours une quantité de lait chaud dans la casserole sur feu doux, ce qui vous fera gagner beaucoup de temps (*et surtout moins mal au bras)* pour faire épaissir votre crème. En 2 minutes votre crème est prête, contre 5 minutes en moyenne.

→ Si vous ne garnissez pas généreusement le roulé, vous risquez d'avoir plus de génoise en bouche et moins de crème. Personnellement, je préfère l'inverse.

→ Vous pouvez utiliser la même base de roulé pour faire une bûche de Noël.

→ En plus de la gousse de vanille, j'ajoute une cuillère de rhum. J'achète mes gousses de vanille sur Internet puis je les mets dans un bocal avec quelques cuillères de rhum. Cela permet de les maintenir fraîches et aromatise le rhum.

→ Utilisez de préférence de la noix de coco fraîche. Auparavant, je ne le faisais jamais car je détestais casser une noix de coco. Je le faisais avec un tournevis et un marteau, autant vous dire qu'il y en avait partout. Maintenant, merci Internet,

j’utilise le dos d’un grand couteau. Je tape à plusieurs reprises sur la noix de coco tout en la faisant tourner dans le creux de ma main. Mettez un cul de poule en dessous pour récupérer le jus. Vous pouvez le conserver, sous film alimentaire, au frais pendant 3 à 4 jours. Pour ma part, il ne survit jamais plus d’1 heure.
→ Penser à sortir le roulé du réfrigérateur au moins 20 minutes avant de servir. La crème à tendance à figer.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …