**Roulé chocolat caramel**

 **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Biscuit à la cuillère :  
- 3 œufs**  
**- 80 g de sucre**  
**- 50 g de farine**  
**- 15 g de cacao en poudre**  
**Mousse choco-caramel :  
- 80 g + 230 g de crème liquide**  
**- 110 g de sucre**  
**- 3 càs d'eau**  
**- 30 g de beurre salé**  
**- 100 g de chocolat noir**  
**Glaçage :  
- 1 feuille de gélatine (2g)**  
**- 30 g d'eau**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 20 g de glucose en poudre**  
**- 100 g de crème liquide**  
**- 30 g de chocolat noir**  
**- 20 g de chocolat au lait**

**Flexipat ou plaque à biscuit roulé tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**Le biscuit à la cuillère :**  
[Clarifier](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit.  
Incorporer les jaunes d'œufs un par un.  
Tamiser la farine et le cacao et les incorporer à la préparation.  
Bien mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse.  
Étaler sur la plaque. Enfourner pour 12 minutes.  
Démouler le biscuit sur une feuille de papier cuisson et laisser refroidir.

**La mousse chocolat-caramel :**Faire chauffer 80 g de crème liquide jusqu'à frémissement.  
Préparer un caramel avec le sucre et l'eau, jusqu'à ce qu'il soit de couleur ambré.  
Le décuire en versant doucement hors du feu la crème chaude tout en remuant.  
Lorsque le sucre est bien fondu, ajouter le beurre toujours en remuant pour l'incorporer.  
Ajouter enfin le chocolat et remuer pour lisser la préparation. Laisser refroidir.  
Monter 230 g de crème très froide en chantilly ([**texture mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)).  
Incorporer délicatement avec une spatule la chantilly à la crème au chocolat.

**Le montage :**Placer la largeur du biscuit devant vous.  
Étaler la moitié de la mousse et rouler le biscuit en serrant légèrement.  
Couvrir le biscuit entièrement avec le reste de la mousse et lisser à la spatule.  
Placer au congélateur pendant 30 minutes.

**Le glaçage** :  
Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.  
Faire chauffer la crème jusqu'à ébullition.  
Mettre dans une petite casserole l'eau le sucre et le glucose, faire chauffer jusqu'à obtention d'un caramel clair.  
Hors du feu, décuire en versant la crème bouillante avec précaution tout en mélangeant.  
Lorsque le caramel est homogène, ajouter les pistoles de chocolat et la gélatine essorée et lisser à la spatule pour éviter les bulles d'air.  
Laisser tiédir un peu puis verser sur le gâteau.  
Laisser figer quelques minutes puis déposer le gâteau sur le plat de service et le garder au frais jusqu'à la dégustation.