 **Roulé au chocolat**

  **Pour 8 Croquants-Gourmands**

 **Biscuit :**
**- 4 œufs
- 150 g de sucre en poudre**
**- 200 g de farine**
**- 2 càc de levure**
**- 50 g de crème fraîche**
**- 75 g de pépites de chocolat
Mousse :**
**- 170 g de chocolat noir**
**- 3 càs de café fort**
**- 5 œufs
- 2 càs de sucre vanillé**

**La plaque à biscuit roulé tapissée de papier cuisson -Préchauffage du four à 170°C **

**La mousse :**
**Séparer** les blancs de jaunes d'œufs.
Monter les blancs en neige ferme avec le sucre.
Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes avec le café.
Mélanger pour lisser la préparation puis ajouter les jaunes un à un en fouettant entre chaque.
Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une spatule.
**Mettre** au frais pour que la mousse se raffermisse.

**Le biscuit :**
**Séparer les blancs** des jaunes d'œufs.
Monter les blancs en neige avec 2 cuillerées à soupe de sucre.
**Fouetter** **les jaunes** avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
**Ajouter** **la farine** et la levure ainsi que la crème et mélanger.
Ajouter 2 cuillerées de blanc en neige pour alléger la pâte.
Incorporer le reste des blancs à la spatule.
**Ajouter** enfin les pépites de chocolat et mélanger.
**Verser** **la pâte** sur la plaque et égaliser à la spatule.
**Enfourner** pour 12 minutes.
**Retourner** **le biscuit** sur un torchon humide.
Retirer le papier et rouler aussitôt le gâteau en s'aidant du torchon.
**Dérouler** et laisser refroidir.

**La finition :**
**Étaler** une partie de la mousse sur le biscuit puis le rouler en s'aidant du torchon.
**Laisser** au frais le biscuit enroulé bien serré dans le torchon, jusqu'à ce qu'il soit ferme.
Masquer enfin tout le biscuit du reste de la mousse.
**Garder au frais avant de découper en tranches.**