**Roulé au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/06/Roul%C3%A9-au-chocolat-DSC_0005_33737.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands  
Biscuit :  
- 4 œufs** **- 100 g de sucre en poudre** **- 80 g de farine** **- 50 g de poudre d'amandes**  
**Ganache :  
- 200 g de chocolat noir - 100 g de crème fleurette** **- 25 g de poudre d'amandes**  
**- 250 g de framboises** **(brisées surgelées pour moi)** **+ 20 belles framboises** **(surgelées pour moi)**

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

**Le biscuit :**Travailler au fouet les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
 Ajouter la farine et la poudre d'amandes. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.  
Verser la pâte sur la plaque et la répartir sur toute la surface.  
Enfourner pour 12 minutes environ jusqu'à ce que le biscuit soit bien doré.  
Démouler le biscuit sur un torchon humide et l'enrouler avec le torchon. Laisser refroidir.  
**La ganache :**  
Mixer les framboises et les passer au tamis pour obtenir une purée lisse.  
Casser le chocolat en morceaux et le déposer dans un saladier avec la crème.  
Faire chauffer au Micro-onde jusqu'à l'ébullition de la crème. Bien mélanger. Ajouter la poudre d'amandes et la purée de framboise et laisser refroidir au réfrigérateur.  
Travailler au fouet la crème bien froide pour qu'elle épaississe.  
**La finition :**  
Dérouler le biscuit. Étaler les ¾ de la crème sur toute la surface. Répartir 20 framboises.  
Rouler le gâteau et le filmer en serrant (ou bien l'enrouler serré dans le torchon) et le laisser reposer au frais jusqu'à ce que la ganache durcisse.  
Étaler la ganache réservée sur toute la surface du gâteau.  
Déposer au frais jusqu'au moment du service.