 **Roulé au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/07/Roul%C3%A9-au-chocolat-DSCN7984_28160.jpg)  **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 [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)**

**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Fouetter** **les jaunes** avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Ajouter** enfin les pépites de chocolat et mélanger.  
**Verser** **la pâte** sur la plaque et égaliser à la spatule.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Enfourner** pour 12 minutes.  
**Retourner** **le biscuit** sur un torchon humide.  
Retirer le papier et rouler aussitôt le gâteau en s'aidant du torchon.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Dérouler** et laisser refroidir.

**La finition :**  
**Étaler** une partie de la mousse sur le biscuit puis le rouler en s'aidant du torchon.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**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.**