découper ici

Cake roulé à la framboise

mi-brioche, mi-cake, au pralin



PRÉPA	REPOS	CUISSON	FOUR	POUR
30 min	**1 h 45 à 3 h**	**40 min**	**200 °C**	**10 parts**

Ingrédients

POUR LA PÂTE

- 500 g de farine de blé
- 2 à 3 c. à café de levure « Lev'épeautre »
- 25 cl de lait d'amande
- 125 g de margarine
- 50 g de cassonade
- 1 pincée de sel

POUR LA GARNITURE

- 8 à 10 c. à café de confiture de framboises
- Du pralin, selon vos envies

POUR DORER

- Un peu de lait d'amande + une pincée de pralin

Matériel : un moule à cake de 28 à 30 cm, du papier cuisson, un rouleau à pâtisserie.

Préparation

1. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure Lev'épeautre, la cassonade et le sel.
2. Ajouter le lait d'amande tiède, puis la margarine fondue.
3. Pétrir 8 à 10 min, jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse qui ne colle plus.
4. Couvrir et laisser lever **1 à 2 h** au chaud : la pâte doit doubler de volume.
5. Dégazer, puis étaler sur un plan fariné en un rectangle d'environ 30 × 40 cm.
6. Étaler la confiture en laissant 2 cm libres sur un bord, puis parsemer de pralin.
7. Rouler bien serré en partant d'un petit côté, puis pincer le bord pour souder.
8. Déposer dans le moule chemisé, soudure en dessous. Laisser lever **45 min à 1 h**, jusqu'à ce que le rouleau ait bien gonflé. Préchauffer le four à 200 °C.
9. Badigeonner de lait d'amande et parsemer de pralin. Cuire **40 min** (couvrir d'aluminium si le dessus colore trop vite).
10. Laisser tiédir 15 min avant de démouler.

Le secret d'un cake bien gonflé

Ne sautez pas la 2e pousse ! Faites lever au chaud (four éteint avec un bol d'eau chaude), utilisez un lait tiède, jamais chaud, et soyez patient : le Lev'épeautre lève plus lentement qu'une levure classique.

PRÉPARÉ LA VEILLE
Rouleau dans le moule, filmé, au frigo pour la nuit. Le sortir 1 h avant de l'enfourner.

SANS LEV'ÉPEAUTRE
1 sachet de levure de boulanger sèche (5,5 g) : la pâte lève un peu plus vite.

EFFET MARBRÉ
Couper le rouleau en deux dans la longueur et torsader les deux brins.

CONSERVATION
2 jours bien emballé. Se réchauffe 5 min au four, se congèle en tranches.

MES NOTES