Roulé aux poires, caramel au beurre salé maison , chantilly et quelques pepites de chocolats!

Pour la réalisation du roulé en lui même :

 - 4 oeufs

 - 125 g de sucre en poudre (moi j'ai pris de la cassonade)

 - 125 g de farine

Cassez les oeufs, en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez les jaunes avec le sucre. Ajoutez petit à petit la farine tamisée, le sucre vanillé et la levure. Battez les blancs en neige, puis incorporez-les au mélange précedent. Tapissez la plaque du four de papier cuisson bien beurré, et versez ensuite la pâte dessus. Enfournez à thermostat 7 (210°C) pendant 10 min.

 Pour le caramel au beurre salé ( attention aux kilos !!)

- 40g de sucre en poudre

- 20 g de beurre 1/2 sel

- 10 cl de creme liquide

Dans un poelon , faire cuire à sec le sucre , attendre que le sucre devienne liquide puis mettre le beurre à fondre.

Hors du feu ; ajouter la creme liquide et laisser cuire en remuant 10min à feu très doux.

( si le caramel forme des blocs , ne vous inquietez pas il va fondre , continuez de remuer)

Un fois le roulé cuit :

Le sortir du fou , attendre qu'il refroidisse un peu avant de le tartiner de ce bon caramel ...

Puis decouper des morceaux de poire ( environ 2 poires) à mettre sur la pâte , ajouter de la chantilly et des pepites de chocolat...

Faire plusieurs couches comme ceci et surtout ne pas hésiter sur le CARAMEL! Humm

Bon apétit bien sur !

PS: s'il reste du caramel , résistez à la tentation de le finir à la cuillière , pensez a Dr DUKAN!