



# Roulé aux fruits exotiques

## INGRÉDIENTS

### Biscuit à rouler :

- 4 œufs
- 100g de sucre
- 100g de farine
- 3cl de Sirop de Fruits Exotiques La Maison Guiot

### Compotée mangue-passion :

- 200g de mangue en morceaux
- 2 fruits de la passion
- 3cl de Sirop de Fruits Exotiques La Maison Guiot

### Chantilly coco :

- 140g de mascarpone froid
- 80g de crème fleurette froide 30% de MG
- 80g de crème de coco froide
- 40g de sucre glace

## PRÉPARATION

- Monter les blancs en neige en ajoutant progressivement le sucre. Ajouter les jaunes battus sur la meringue et mélanger délicatement. Incorporer la farine tamisée, mélanger.
- Verser la pâte sur une feuille de papier sulfurisé et enfourner à 200°C pendant 8 à 11 minutes. Laisser refroidir.
- Couper 200g de mangue en petits morceaux et les ajouter dans une poêle avec les fruits de la passion et le Sirop de Fruits Exotiques La Maison Guiot. Laisser cuire pendant 5 minutes à feu moyen en remuant de temps à autre. Réserver au frais.
- Dans un saladier, fouetter le mascarpone, la crème fleurette, la crème de coco et le sucre glace.
- Place au montage : avec un pinceau, imbiber le biscuit avec le Sirop de Fruits Exotiques La Maison Guiot. Étaler une fine couche de chantilly coco. Ajouter la compotée mangue-passion sur le bord de gauche et rouler le biscuit.
- Étaler le reste de la chantilly au-dessus. Terminer par des zestes de citron vert, des copeaux de coco et un peu de compotée sur le dessus. Déguster !



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS  
ET LÉGUMES PAR JOUR. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)