



Roulé à la gelée, confiture ou Nutella



Ingrédients :

- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 75 g de farine
- Beurre pour le Moule
- 1 pincée de sel
- Confiture, gelée ou Nutella

Recette pour 6/8 personnes

Préparation

Temps de cuisson : 10/12 minutes

- Préchauffer le four thermostat 7 / 210 °.
- Séparer le blanc des jaunes
- Mélanger les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter la farine progressivement en remuant bien pour éviter les grumeaux.
- Monter les blancs en neige ferme après avoir ajouté une pincée de sel
- Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation des jaunes
- Beurrer et fariner un moule rectangulaire et y verser la pâte
- Mettre au four 10 à 12 minutes
- Démouler sur un torchon mouillé et rouler le gâteau encore chaud
- Laisser tiédir puis dérouler et tartiner de gelée, confiture ou Nutella
- Rouler à nouveau le gâteau et envelopper le dans un film alimentaire.
- Laisser refroidir complètement avant de le découper... et de le déguster !



Recette proposée par Christian Benoît et réalisée par le groupe des Ados en Juillet 2013