

Roulé au Nutella



6 personnes



25 minutes



Facile

Ingrédients

- 3 oeufs
- 80 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 1 petit verre de Nutella

Préparation

Commencez par monter les blancs en neige ferme.

Dans un saladier, faites blanchir le sucre et les jaunes (mélangez fermement à la spatule, afin que le mélange passe de l'orange au jaune pâle).

Rajoutez la farine à la préparation, et mélangez à nouveau fermement. Ajoutez les blancs en neige, mélangez délicatement, afin que l'ensemble reste aéré (comme pour une mousse au chocolat).

Étalez le mélange (20 par 30 cm) sur une feuille d'aluminium, préalablement posée sur la plaque à pâtisserie.

Enfournez 10 min à 180°C (thermostat 6).

Pendant la cuisson, faites chauffer le Nutella afin qu'il devienne le plus liquide possible. Attention à ne pas trop chauffer la pâte à tartiner.

Sortez la génoise du four. Posez le tout sur un torchon mouillé (le papier d'aluminium doit être en contact avec le torchon).

Badigeonnez de rhum (facultatif), puis tartinez de Nutella.

Il ne reste plus qu'à rouler le tout dans le sens de la largeur (par le plus petit coté), la feuille d'aluminium se détache facilement au fur et à mesure que l'on roule.

Saupoudrer de sucre, conserver maxi 2 jours dans un endroit frais et sec, mais pas au réfrigérateur.