

Gâteau roulé



8 personnes



30 minutes



Moyen

Ingrédients

- 4 oeufs
- 100 g de sucre en poudre + 30 g pour la décoration
- 50 g de farine
- 50 g de farine de maïs
- 300 g de confiture ou pâte à tartiner

Préparation

Allumez le four à 180°C (thermostat 6).

Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Placez les jaunes dans un petit bol et les blancs dans un grand saladier.

Battez les blancs doucement, en ajoutant le sucre petit à petit dès que les blancs commencent à mousser. Augmentez la vitesse dès que le sucre est complètement incorporé. Continuez de battre jusqu'à obtenir une consistance bien ferme. Réduisez la vitesse et ajoutez les jaunes. Battez juste quelques secondes. Tamisez la farine et la farine de maïs au chinois et incorporez au mélange blancs + sucre + jaunes en soulevant, en enrobant et en coupant avec délicatesse.

Sur une grande plaque, mettez une feuille de papier sulfurisé, versez la pâte et égalisez à la spatule.

Mettez au four pour 15 minutes.

Étalez un torchon humide sur votre plan de travail et saupoudrez-le de 30g de sucre. À la sortie du four retournez le biscuit sur le torchon. Passez une éponge imbibée d'eau froide sur le papier de cuisson : il va se décoller tout seul. Roulez le biscuit avec le torchon. Laissez reposer quelques minutes pour assouplir le biscuit puis déroulez-le. Avec une spatule étalez bien la garniture de votre choix sur le biscuit. Roulez-le biscuit de nouveau avec délicatesse et réservez au réfrigérateurur 1/2 heure avant dégustation...