Biscuit roulé

Recette pour : 8 personnes

Durée préparation : 12 minutes
Durée cuisson : 10 minutes
Durée totale : 22 minutes

Ingrédients

- 4 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- Sucre glace pour saupoudrer
- Garniture : confiture

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Versez les oeufs (blancs+jaunes) dans le bol de votre robot et ajoutez le sucre. Battez l'ensemble pendant 10 minutes (oui 10 minutes, pas 2 ni 6, il s'agit bien de 10 minutes) : le mélange va gonfler et devenir mousseux.
3. Arrêtez le robot puis ajoutez la farine à l'aide d'une cuillère à soupe, petit à petit en soulevant la pâte pour que cette dernière s'incorpore. L'ajout de la farine se passe donc à la main et ne prend pas plus d'une minute ;)
4. Etalez la pâte sur une plaque à génoise tapissée de papier sulfurisé.
5. Mettez à cuire au four pendant 10 minutes environ.
6. Humidifiez un torchon, posez-le sur la table et recouvrez le avec une feuille de papier sulfurisé.
7. Saupoudrez le papier sulfurisé de sucre glace puis renversez-y le biscuit cuit.
8. Enlever la plaque et vous aurez un biscuit entouré de papier sulfurisé de part et d'autre
9. Retirez délicatement l papier du haut en tirant vers vous. A cette étape pour avoir un joli gâteau bien tranché, vous pouvez tailler les bords du gâteau (dans la largeur) bien droit à l'aide d'un couteau
10. Nappez de garniture (confiture, curd, pâte à tartiner etc) toute la surface du biscuit, très finement. Ne surchargez pas le biscuit .
11. Enroulez le sur lui-même en attrapant le torchon et en l'enroulant sous le biscuit. Le torchon humide va aider le biscuit à s'enrouler sur lui même.
12. Décollez le papier sulfurisé au fur et à mesure de l'opération.
13. Saupoudrez de sucre glace et servez.

