

ROULÉ à LA CONFITURE



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 4 Oeufs
- 150g Sucre
- 50g Sucre glace
- 200g Confiture de votre choix

Préparation:

- Préchauffer le four à 210°. Tapiser une plaque de four de papier cuisson.

- Installer le fouet: Séparer les blancs et jaunes d'œufs. Réserver les 3 jaunes d'œufs et mettre les 4 blancs d'œufs dans le bol et fouetter 4 min/vitesse 3.5. Pendant la dernière minute, ajouter le sucre en pluie par l'orifice du couvercle.

- Retirer le fouet:

Transvaser les blancs en neige dans un récipient et nettoyer le bol.

-

Mettre les 3 jaunes d'œufs et la farine dans le bol, puis mélanger 30 sec/vitesse 4.

-

Incorporer délicatement ce mélange aux blancs en neige et verser la préparation sur la plaque de four. Egaliser la surface à l'aide de la spatule, saupoudrer uniformément du sucre glace et enfourner 10 minutes à 210° en surveillant la coloration du biscuit.

- A la sortie du four, démouler le biscuit sur un torchon propre et le rouler dans le torchon. Laisser tiédir le biscuit quelques minutes avant de le dérouler et de le tartiner de confiture. Rouler à nouveau le biscuit dans le torchon et laisser refroidir

1 heure.