

# Recette : BISCUIT ROULÉ !

Desserts



*La Cuisine des Campagnards !*

## BISCUIT ROULÉ !

### INGRÉDIENTS

6 œufs  
150 grammes de sucre en poudre  
75 grammes de farine  
15 grammes de beurre  
6 à 10 cuillère de confiture de fraise (maison)  
Sucre glace (facultatif)

### PRÉPARATION

1. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
2. Fouetter les 6 œufs avec 3 blancs et la moitié du sucre en poudre (75 grammes) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.
3. Monter en neige les 3 derniers blancs.
4. Ajouter aux œufs en neige le reste du sucre (75 grammes) tout en continuant de fouetter.
5. Incorporer-les aux jaunes en soulevant délicatement la préparation avec une spatule.
6. Ajouter la farine tamisée en la versant en pluie.
7. Faire fondre le beurre sans le cuire.
8. Tapisser la plaque du four de papier sulfurisé et, avec un pinceau, badigeonner-le de beurre fondu.
9. Étaler régulièrement la pâte à biscuit sur 1 centimètre d'épaisseur avec une spatule métallique.
10. Mettre au four pendant **10 minutes** : le dessus du biscuit doit juste blondir.
11. Retourner le gâteau sur un torchon propre.
12. Décoller le papier.
13. Étaler la confiture de fraise avec une spatule ou le dos de la cuillère à soupe.
14. Rouler le biscuit en vous aidant du torchon placé sous le biscuit.
15. Déposer-le biscuit sur un plat de service.
16. Saupoudrer le biscuit de sucre glace (facultatif).
17. Attendre qu'il refroidisse complètement avant de le servir.

Environ 10 minutes  
180°C

*N'oublier pas de préchauffer votre four !*

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 10 minutes

4 à 6

PERSONNES



*C'est à vous de jouer !*