

Cycle 3

Roulade à la confiture

Pour 10 à 12 parts



Conseil

Servir avec de la crème.

Ingrédients

Pâte:

- 120 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- 2 cs d'eau chaude
- ½ citron, zeste râpé
- 4 blancs d'œufs montés en neige
- 80 g de farine

Fourrage:

- 4 cs de confiture de fraises
- ou d'une autre confiture
- Sucre glace pour saupoudrer



Cycle 3

Préparation



- 1** Préchauffer le four à 220 °C (air chaud/chaaleur tournante: 200 °C).
Pâte: battre les jaunes d'œufs, le sucre, le sel et l'eau jusqu'à l'obtention d'une mousse claire. Ajouter le zeste de citron.



- 2** Ajouter la farine en tamisant. Incorporer délicatement en même temps que les blancs en neige.



- 3** Verser la pâte sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et l'étaler pour obtenir un rectangle de 1 cm d'épaisseur.
Cuire 8-10 min au milieu du four chaud.



- 4** Renverser le biscuit sur un linge de cuisine. Retirer le papier sulfurisé, couvrir immédiatement le biscuit avec la plaque chaude. Laisser refroidir.



- 5** Fourrage: répartir la confiture par-dessus, rouler bien serré. Saupoudrer de sucre glace.