

Gâteau roulé

Recette de Isabelle C.

Ingrédients :

5 oeufs

5 cuillères à soupe de sucre

5 cuillères à soupe de farine

Préparation:

Préchauffer le four à 180 °C (355 °F)

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige ferme

Mélanger les jaunes avec le sucre et les battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Ajouter la farine

Mélanger délicatement la pâte obtenue avec les blancs

Mettre du papier de cuisson dans moule rectangle et étaler la pâte

Faire cuire entre 13 et 15 minutes

A la sortie du four, démouler la préparation sur un torchon humide, rouler tout de suite le gâteau puis dérouler pour mettre Nutella ou confiture .

Saupoudrer de sucre glace , vermicelles ...

Bon Gouter !

Vin conseillé : c'est un dessert « gouter ». Je vous conseille, comme en France, au moment de la galette des

rois, d'ouvrir un Bougrier Vouvray pétillant (\$17.99 chez Total Wine)