



Gâteaux

Gâteau roulé à la confiture



1h05 **20 min** **15 min** **30 min** **288**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la génoise

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Tapiser de papier sulfurisé une plaque de pâtisserie.
- 3 Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 4 Blanchir les jaunes avec le sucre.
- 5 Incorporer la crème fraîche, fouetter.
- 6 Râper le chocolat blanc.
- 7 Tamiser la farine avec la levure chimique puis ajouter le chocolat blanc, mélanger afin d'enrober le chocolat de farine.
- 8 Ajouter la préparation à base de farine à la préparation précédente. Mélanger bien pour obtenir une pâte homogène.
- 9 Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la préparation.
- 10 Déposer la pâte sur la plaque à pâtisserie. Étaler uniformément avec une cuillère en bois.

Étape 2

Cuisson

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la génoise

100 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Farine**
50 g **Chocolat blanc**
4 cl **Crème liquide
(fleurette)**
1 c. à café **Levure
chimique**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la garniture

300 g **Confiture de
fraises**

Ingrédients pour la décoration

20 g **Sucre glace**

- 1 Cuire pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la génoise soit bien dorée.
- 2 Sortir la plaque du four, la retourner sur un linge humide. Ôter le papier sulfurisé et rouler la génoise dans la longueur autour du linge. Laisser refroidir pendant 30 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Dérouler la génoise, retirer le linge puis étaler la confiture sur toute la surface. Rouler à nouveau la génoise.
- 2 Couper chaque extrémité, saupoudrer de sucre glace.
- 3 Déposer le roulé sur un plat de service et servir.