



# LE GATEAU ROULÉ

*Hep La Vosgienne !*

4 œufs entier  
150 gr de sucre en poudre  
3 cuillères à soupe de cacao

2 blancs d'œufs  
100 gr de farine  
Nutella, confitures...

Fouetter les 4 jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajouter la farine. Monter les 6 blancs d'œufs en neige, incorporer 1/4 des blancs en neige vivement puis le reste délicatement en les intégrer en douceur.

Prélever une partie de votre pâte que vous pouvez à ce moment teinter avec des colorants ou en ajoutant simplement le cacao.

A l'aide d'une poche à douille, faire vos dessins ou écrire vos mots sur votre plaque recouverte de papier cuisson. Cuire 2 minutes à 180° puis recouvrir du reste de pâte et cuire le tout pendant 8 minutes toujours à 180°.

➤ Alternative ➤

Si tu souhaites faire un roulé "uni", pour faire une bûche de Noël par exemple, il te suffit de cuire ta pâte directement 10 minutes à 180°.

À la sortie du four, il ne te reste plus qu'à recouvrir ta génoise de confiture ou de pâte à tartiner et à la rouler sur elle-même.

Direction le frigo pour au minimum 4 heures.