

Gâteau roulé à l'orange curd

Ingrédients pour un moule 30 X 40 (j'ai utilisé le flexipat de Demarle)

4 œufs

100 gr de sucre en poudre

120 gr de farine

2 cc de levure chimique

2 cs de lait

orange curd

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent

Ajouter la farine et la levure tamisées

Mettre le lait

Verser la préparation dans le moule

Cuire four chaud 180° environ 10 mn

Démouler dès la sortie du four sur un torchon humide ou une toile silpat y maintenir le gâteau roulé quelques secondes

Dérouler le gâteau et le garnir d'orange curd

Rouler à nouveau et mettre au frais

Saupoudrer de sucre glace au moment de servir

