

# **ROULE AUX POMMES ET A LA CONFITURE DE LAIT**

## **Ingrédients:**

3 oeufs  
60 g de sucre + 2 cuillères à soupe  
20 ml de lait  
100 g de farine  
1 pincée de sel  
1 sachet de sucre vanillée  
3 pommes  
400 g de confiture de lait ( 1 pot entier de lait concentré Nestlé transformé en confiture de lait)

## **Réalisation:**

Préchauffer le four à 180°C.

Sur une plaque à pâtisserie ou un flexipat étaler 2 cuillères à soupe de sucre.

Éplucher et évider les pommes, les détailler en tranches de 2 à 3 mm et les déposer sur le sucre en les alignant bien.

Faire cuire pendant 15 min à 180°C.

Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes.

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter le lait puis la farine, bien mélanger avec une spatule.

Battre les blancs en neige avec la pincée de sel, et incorporer 1/3 des blancs à la préparation précédente.

Ajouter le reste des blancs et mélanger délicatement.

Déposer la pâte obtenue uniformément sur les pommes cuites et remettre au four 15 à 20 minutes.

A la fin de cuisson, laisser reposer le gâteau 5 minutes, puis le renverser sur un torchon mouillé.

Étaler la confiture de lait tiédie (elle s'étale plus facilement) et rouler le gâteau bien serré.

Mettre au frais 2 h environ.

Décorer de sucre glace.