

## DUO DE ROULES A LA CONFITURE DE FRAISES ET AU NUTELLA



### Ingrédients :

- 4 oeufs
- 100grs de sucre
- 50grs de farine
- 50grs de maïzena
- confiture de fraise
- nutella
- sucre glace

### Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Séparer les blancs des jaunes. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux et blanchâtre. Y incorporer la farine et la maïzena, mélanger délicatement.
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les ajouter ensuite délicatement à la préparation précédente, en prenant soin de ne pas casser les blancs.
- Etaler le mélange sur votre flexipat et lisser à l'aide d'une spatule. Enfourner pour 10 à 12 minutes. A la sortie du four, transvaser le roulé sur la silpat, à l'aide d'une plaque perforée. Rouler grâce à la Silpat, laisser refroidir un peu, enrouler de film et laisser complètement refroidir, si possible pendant 1 heure.
- Sortir le roulé du film, le dérouler délicatement, le couper en deux dans le sens de la longueur (ou pas, si vous ne faites qu'un parfum !), répartir sur chacun des morceaux la confiture de fraises pour l'un et la nutella pour l'autre.
- Saupoudrer de sucre glace et déguster !!!