

# GÂTEAU ROULE A L'OVOMALTINE CRUNCHY

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 à 20 min



**6 œufs 0 FR ou 1 FR**

**1 pincée de sel**

**150 g de sucre blond de canne**

**2 sachets de sucre vanille**

**100 g de farine T65 tamisée**

**1 pot de pâte à tartiner au chocolat comme (Ovomaltine Crunchy)**

**vermicelles pour le décor (ou sucre glace et/ou cacao en poudre)**

**1 torchon propre**

Séparer les blancs et les jaunes de 3 œufs.

Mettre les blancs dans un bol avec la pincée de sel et les battre en neige très ferme. Réserver.

Dans un autre saladier, battre les 3 jaunes d'œuf avec les 3 autres œufs, le sucre blond de canne et le sucre vanillé. Battre au fouet jusqu'à ce que le mélange mousse.

Ajouter délicatement les œufs en neige en 3 fois et en alternance avec la farine en pluie. Mélanger en soulevant la pâte pour ne pas faire retomber les blancs d'œuf.

Préchauffer le four à 210°C.

Beurrer légèrement une plaque à pâtisserie (38 x 28 cm) et la garnir d'un papier sulfurisé. Y verser l'appareil, bien répartir la pâte jusque dans les coins, lisser la surface avec une spatule.

Faire cuire pendant 15 à 20 min : le biscuit doit être doré, vérifier la cuisson avec un bâtonnet en bois qui doit ressortir sec.

Pendant la cuisson du biscuit, humidifier le torchon propre et l'étaler sur le plan de travail. A la sortie du four, démouler le biscuit sur le torchon humide, retirer le papier sulfurisé et rouler délicatement le biscuit avec le torchon pour le "préformer".

Laisser refroidir 10 min puis le dérouler délicatement, le tartiner de pâte au chocolat sur toute sa surface sans en mettre trop sur les bords (sinon dégoulinures ...) et rouler à nouveau le biscuit sur lui-même en serrant bien. Le poser « couture » en dessous.

Trancher les deux extrémités du gâteau avec un couteau à dents pour avoir des bords nets.

Décorer le biscuit en le saupoudrant de sucre glace et/ou de cacao en poudre ou bien tartiner sa surface de la même pâte au chocolat puis parsemer de vermicelles.

Laisser refroidir et s'armer d'un bon couteau pour découper des tranches !