

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Gâteau roulé à la confiture de prune



Biscuit roulé :

3 oeufs
2 cs de sucre
2 cs de fécule de pommes de terre
1 pincée de bicarbonate
1/2 à 1 pot de confiture de prune

Sirop :

1 cs d'eau de vie de prune
1 cs de sucre
3 cs d'eau

Glaçage :

1 cs d'eau
2 cs sucre glace
1 cc cacao en poudre non sucré

Réalisation :

1/ Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre. Ajouter la fécule de pommes de terre et le bicarbonate. Bien mélanger pour que ça mousse.
Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement.
Tapisser une plaque à pâtisser de papier cuisson et y étaler le biscuit en lissant bien la surface. Cuire 12 à 15 min en surveillant.

2/ Pendant ce temps, préparer le sirop. Mettre tout dans la casserole et porter à ébullition.

3/ Sortir le biscuit du four, le retourner sur un torchon humide et bien l'imbiber de sirop.

Faire chauffer un peu la confiture, et l'étaler sur le biscuit. Rouler délicatement en s'aidant du torchon.

Bien serrer.

Imbiber avec le reste du sirop.

4/ Préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace, l'eau et le cacao sans faire de grumeaux. L'étaler sur le biscuit.

Réserver au frais avant de servir.