



GÂTEAU ROULE A LA CONFITURE DE FRAMBOISE

pour 6 personnes

biscuit cuillère : 6 oeufs - 170g sucre semoule – 170g farine - 12g sucre vanillé -

1 pot de confiture à la framboise (pour moi framboise/violette)

Préchauffer le four à 200° (th.6-7).

Recouvrir la plaque à pâtisserie d'un papier sulfurisé badigeonné de beurre fondu ou poser le flexipat sur une plaque perforée.

Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Battre au fouet électrique les blancs d'oeufs en y incorporant petit à petit le sucre semoule. D'autre part, mélanger les jaunes d'oeufs, puis les verser sur les blancs. Fouetter doucement puis incorporer la farine tamisée avec le sucre vanillé.

Etaler le mélange sur le papier sulfurisé beurré ou sur le flexipat. Egaliser avec une spatule. Enfourner et cuire 8 à 10 minutes (légère coloration).

Sortir du four. Poser une feuille de papier sulfurisé sur le plan de travail, retourner le biscuit dessus. Laisser reposer 10 minutes. Enlever délicatement le papier ou le flexipat. Etaler une couche suffisante de confiture sur toute la surface. Rouler serré (sur la longueur). Ôter le 2ème papier. Saupoudrer le plan de travail de sucre semoule. Rouler le gâteau dedans.