

## Gâteau roulé au Nutella



### Ingrédients :

- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 75 g de farine
- Nutella
- Sucre glace pour décorer
- 1 pincée de sel

### Préparation :

Préchauffez votre four à 190°C.

Séparez les blancs des jaunes et blanchissez les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange mousse et double de volume.

Battez les blancs en neige avec une pincée de sel.

Tamisez la farine et incorporez au mélange jaunes/sucre un peu de blanc en neige, puis un peu de farine et ainsi de suite. Mélangez en soulevant bien la masse, la préparation doit être très légère.

Mettez la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pendant 10 minutes.

Une fois le gâteau cuit, décollez-le de la plaque de cuisson et mettez-le sur un torchon humide. Otez ensuite le papier sulfurisé puis roulez le roulé une première fois sur lui même dans le torchon humide. Laissez-le enroulé 1 minute.

Déroulez le roulé et étalez du Nutella sur l'ensemble de la surface. Roulez-le à nouveau en serrant bien. Coupez les deux extrémités afin d'avoir de jolis bords et placez-le sur un plat à service. Saupoudrez de sucre glace et servez !