

## Gâteau roulé

4 œufs  
125g de farine  
125g de sucre  
1 cc de levure chimique

Faites préchauffer le four à 210° (th7).

Séparez les blancs des jaunes et mélangez les jaunes avec le sucre pendant 10 min au batteur. Le mélange doit devenir blanc.

Ajoutez la farine et la levure.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et une cuillère de sucre.

Mélangez délicatement les blancs à l'autre préparation.

Beurrez un moule rectangulaire ou mieux une plaque en silicone avec des rebords (dans ce cas, pas besoin de beurrer).

Faites cuire 10-12min (ça ne doit pas trop colorer).

A la sortie du four, roulez le gâteau soit directement dans la plaque en silicone soit sur un torchon humide.

Laissez refroidir avant de redérouler la gâteau et de le garnir avec de la confiture, du chocolat ou autre.