

# Le gâteau roulé à la confiture de Brigitte

RV balade à Sens – Ile d'Yonne 28 janvier 2013



## Ingrédients:

### Pour le roulé

. 6 œufs, 120gr de farine, 120gr de sucre en poudre

### Pour le glaçage

. 1 blanc d'œuf, 1 tasse de sucre glace

. 1 cuillère à café de confiture

. 1 cuillère à café de liqueur de fruit de son choix

## Étapes de préparation :

### Roulé

- Préchauffer le four th6 (180°).
- Séparer les blancs des jaunes d'œuf.
- Mélanger le sucre en poudre avec les 6 jaunes d'œufs pour les blanchir.
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
- Intégrer la farine au mélange sucre et jaunes d'œuf.
- Incorporer les blancs d'œufs en neige délicatement.
- Verser le mélange sur la plaque du four et la faire cuire 10 minutes.
- Démouler sur une torchon humide. Mettre la confiture et rouler la pâte.

### Glaçage

- Faire chauffer dans une casserole, le blanc d'œuf et le sucre glace à feu doux.
- Battre en neige au fouet et pousser le feu jusqu'à 50° C.
- Ajouter la confiture et m mélanger pour la faire fondre.
- Ajouter la liqueur. Arrêter la cuisson et battre en neige au fouet électrique.
- Étaler ce glaçage avec une lame de couteau humide.