

Gateau roulé au chocolat

Ingrédients pour 6 personnes

pâte
4 jaune d'oeuf
100 g sucre
1 c. à café sucre vanillé
50 g farine
50 g maizena
1 pincée sel
chocolat
50 g chocolat noir
50 g sucre
50 g beurre
2 oeuf

PÂTE: Mélanger les jaunes, 2 cuillerées à soupe d'eau tiède, 75 g de sucre, le sucre vanillé au mixer jusqu'à obtenir une crème claire. Battre les blancs en neige après avoir ajouté une pincée de sel. Saupoudrer de sucre (25 g) et continuer à battre jusqu'à obtenir une masse brillante. Mélanger les blancs en neige à la crème tout en ajoutant progressivement la farine et la maizena. Couvrir la tôle avec du papier huilé et légèrement saupoudré de farine. Répandre la pâte sur le papier en une épaisseur d'environ 1 cm. Mettre au four chaud (240 degrés) environ 8 à 10 minutes. Faire glisser le biscuit sur la surface de travail et couvrir avec la tôle chaude, laisser refroidir, le biscuit se roulera ainsi plus facilement.

CHOCOLAT: Séparer les blancs des oeufs. Faire fondre le chocolat (au micro-onde ou dans une

assiette au dessus de la vapeur d'eau), ajouter le sucre puis le beurre et les jaunes, en dernier les blancs battus en neige très ferme. Répandre le chocolat sur le biscuit et le rouler.

Temps de préparation: 0h45

Classification: dessert (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo