

GATEAU ROULE A LA CONFITURE



Recette adaptée par : **Brigitte FILIPPI**

LA HAIE GOURMANDE

sur une idée et une recette de **Brigitte BODINIER**, La Ruche qui dit oui à Saint Père sur Loire

Ingrédients : Pour un gâteau roulé

4 œufs fermiers moyens

125g de sucre

125g de farine

1/2 cuillère à café de levure

1/2 de pot de confiture

(2 cuillères à soupe de poudre de fruits secs)

1 pincée de sel

Préparation : 15mn

Cuisson : 10mn



Préparation :

Préchauffez le four à 180° (Th6)

Battez au fouet les œufs entiers, le sucre et la pincée de sel. Lorsque le mélange a bien blanchi et est mousseux, incorporez y la farine et la levure en mélangeant bien.

Étalez cette pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou bien beurrée et lissez avec une spatule.

Enfournez 10 min environ, jusqu'à ce que la pâte blondisse et soit souple au toucher.

A la sortie du four, recouvrez la pâte d'un torchon humide, retournez le tout et retirez le papier. Enroulez la pâte sur elle-même avec le torchon en serrant bien.

Quand la pâte est refroidie, déroulez doucement, recouvrez entièrement de confiture (et de poudre de fruits secs ou de confiture de coing aux noix), puis enroulez à nouveau en serrant.

Emballez le gâteau dans un torchon humide ou une feuille de papier film, serrez bien des 2 côtés et réfrigérez au moins 1 heure.

Au moment de servir, découpez le roulé en tranches moyennes et ajoutez une cuillère de confiture, cerneaux de noix, et quelques fruits en décoration, sur l'assiette.

Bon Appétit

Variantes :

Cette recette peut se faire avec toute notre gamme de confitures selon votre goût. Elle ravira les enfants pour un goûter gourmand. Ici, nous avons fait deux roulés, l'un au coing aux noix, l'autre au cassis épépiné.

La Haie Gourmande
tel/fax : 02 38 58 88 48

Thierry et Brigitte FILIPPI

La Grosse Planche 45150 FEROLLES

lahaiegourmande@wanadoo.fr www.lahaiegourmande.fr