BISCUIT ROULÉ

Ingrédients:

8-10 personnes :

4 œufs

100 g de sucre

100 g de farine

½ zeste de citron râpée (ou extrait de vanille)

1 pincée de sel

Préparation :

1. Dans un saladier, fouettez les œufs (à température ambiante) avec le sucre et le zeste de citron (l'extrait de vanille) jusqu'à obtenir une consistance mousseuse et légère
2. Ensuite, incorporez progressivement la farine la farine tamisée et le sel à l'aide d'une spatule en faisant des mouvements circulaires du bas vers le haut de manière à conserver l'air incorporé
3. Étalez la pâte dans une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé
4. Faites cuire le biscuit à 200°C pendant environ 7-8 minutes
5. À la sortie du four, renversez le gâteau sur un torchon propre
6. Attendez juste 2 minutes avant de retirer délicatement le papier sulfurisé
7. Roulez le biscuit bien serré à l'aide du torchon et laissez le gâteau ainsi roulé jusqu'à ce qu'il soit

complètement refroidi
8. Déroulez le biscuit et étalez la confiture ou la Nutella et roulez à nouveau.