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 :

- 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
- 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
- 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.