

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Gâteau roulé aux fraises

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

Pour le biscuit :

4 œufs

100 g de sucre en poudre

100 g de farine

1/2 cuillère à café de levure chimique

1 pincée de sel

Pour la garniture :

350 g de fraises

120 g de sucre

1 gousse de vanille

Préparation :

Commencez par préparer la garniture : Lavez et équeutez les fraises. Coupez les fraises en quatre et mettez 250g de fraises coupées dans une casserole avec le sucre et les graines de la gousse de vanille. Laissez mijoter pendant 15 minutes puis laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180°C.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre pour que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez la farine et la levure. Mélangez.

Montez les blancs en neige ferme avec le sel. Ajoutez-les délicatement au mélange de jaunes d'œufs et farine. Étalez la pâte sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Mettez à cuire au four pendant 10 minutes environ.

Retournez le biscuit sur un torchon humidifié. Enlevez le papier sulfurisé, enroulez le biscuit chaud sur lui-même, l'enroulez ensuite avec le torchon humide. Laissez refroidir.

Déroulez le biscuit et étalez la garniture aux fraises sur l'ensemble du biscuit puis disposez par-dessus le reste des fraises coupées qu'on a laissé de côté.

Roulez à nouveau le biscuit délicatement en serrant un peu. Coupez nettement les extrémités. Saupoudrez légèrement de sucre et servez.