

Roulé au Nutella



Temps Total : 25 min

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Préparation

3 œufs, 80 g de farine, 100 g de sucre en poudre, 1 petit verre de Nutella,

4 cuillères à soupe de rhum pour les grands seulement! ☺

1. Dans un saladier, faire blanchir le sucre et les jaunes (mélanger fermement à la spatule, afin que le mélange passe de l'orange au jaune pâle).
2. Rajouter à la préparation la farine, mélanger à nouveau fermement.
3. Faire monter les blancs en neige ferme. Ajouter les blancs en neige, mélanger délicatement, afin que l'ensemble reste aéré (comme pour une mousse au chocolat).
4. Etaler le mélange (20 par 30 cm) sur une feuille de papier sulfurisé, préalablement posée sur la plaque à pâtisserie.
5. Enfourner 10 min à 180°C (thermostat 6).
6. Sortir la génoise du four. Poser le tout sur un torchon mouillé (papier sulfurisé en contact avec le torchon). Badigeonner de rhum (facultatif).
7. Faire chauffer le Nutella afin qu'il devienne le plus liquide possible (particulièrement l'hiver !) Attention à ne pas trop chauffer la pâte à tartiner. Tartiner de Nutella.
8. Il ne reste plus qu'à rouler le tout dans le sens de la largeur (par le plus petit côté), la feuille d'alu se détache facilement au fur et à mesure que l'on roule.
9. Saupoudrer de sucre, conserver maxi 2 jours dans un endroit frais et sec, mais pas au réfrigérateur.
10. Vous pouvez mettre de la confiture à la place du Nutella