

Gâteau roulé au nutella



Pour 8 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes

- 4 oeufs
- 120 g de sucre
- 70 g de Maïzena
- 30 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Sirop : (facultatif)

- 5 cl d'eau
- 50 g de sucre
- 1 c à dessert de rhum

Garniture :

- 1 pot de nutella

Décor :

- Sucre glace ou cacao non sucré

Préchauffez votre four à 180° C (160° C pour moi).

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Dans un saladier, battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et forment un ruban. Incorporez la Maïzena, la levure et la farine tamisées avec une spatule. Mélangez délicatement afin d'obtenir une préparation homogène.

Battez les blancs en neige avec une pincée de sel.

Incorporez-les à la préparation précédente en mélangeant avec la spatule de bas en haut.

Répartissez la pâte soit sur une plaque siliconée à rebord ou une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque à pâtisserie. Lissez la surface à l'aide d'une longue spatule.

Glissez au four pour 10 minutes. Attention la génoise ne doit pas être trop cuite.

Disposez une feuille de papier sulfurisé sur un torchon humide.

Une fois la cuisson terminée, retournez soit la plaque en silicone ou la feuille de papier sulfurisé sur le torchon recouvert de papier sulfurisé. Démoulez ou décollez la feuille de papier sulfurisé.

Enroulez en vous aidant de la feuille de papier sulfurisé, laissez tiédir.

Déroulez et garnissez de nutella. A cette étape, vous pouvez éventuellement le badigeonner d'un sirop. Faites dissoudre à feu doux 50 g de sucre dans 5 cl d'eau additionné d'un peu de rhum.

Enroulez de nouveau en décollant la feuille de papier sulfurisé.

Enveloppez le roulé dans du film alimentaire en serrant bien à chaque extrémité et placez au frais. Sortez votre roulé environ 15 minutes avant de le servir, ce qui vous laisse le temps de le décorer.

Décorez-le ensuite à votre goût, en saupoudrant du sucre glace ou du cacao. Pour éviter d'en mettre partout, je glisse sous le roulé 1 feuille de papier de chaque côté et je saupoudre.

Placez-le sur le plat de service.