

## Gâteau roulé

- Préparation 20 mn, cuisson 10 mn, gâteau 45x32cm
  - 5 œufs
  - 125 g de sucre semoule
  - 75g de maïzena
  - 25g farine
  - 30g d'amande en poudre
  - un sachet de sucre vanillé
  - une pincée de sel
  - 100 de sucre
- 
- un petit verre de rhum
  - une feuille de papier sulfurisé

Séparez les blancs des jaunes. Mettez les jaunes dans une terrine avec le sucre, battre jusqu'à ce qu'ils fassent le ruban. Tamisez ensemble Maïzena, farine, amandes en poudre. Ajoutez les jaunes. Battez en neige ferme les blancs avec une pincée de sel puis le sucre vanillé. Incorporer les peu à peu, à la pâte en soulevant la masse par-dessous. Taillez le papier sulfurisé à la taille de la tôle du four, étendez y la pâte.

Egalisez là à la spatule. Mettez dans le four chaud (150°), chauffez 20 mn d'avance. Laissez cuire 10 minutes et à peine blondir. Sortez du four, recouvrez d'un torchon sec et laissez refroidir. Au moment de garnir la gâteau (confiture, crème au beurre, fraise, truffe etc.) imbibe le légèrement avec un sirop léger fait avec 100 g de sucre, 1/2 verre d'eau et un petit verre de rhum. Détachez-le du papier (torchon en dessous) et enrroulez-le sur lui-même. Roulez-le ensuite dans le torchon un peu serré pour qu'il garde la forme. Deux heures après, mouillez-le de nouveau très légèrement avec le sirop restant. Roulez-le dans le sucre, tranchez, servez.

### Remarque MT :

Enlevez le papier sulfurisé (torchon en dessous) du gâteau froid retournez pour imbiber avec le sirop de rhum froid ce coté découvert, Etalez-y la garniture et ensuite le rouler à l'aide du torchon ou du papier sulfurisé, pour enfin le décorer avec le restant de garniture [www.sene.name](http://www.sene.name)