



Gâteau roulé à la Confiture

Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 15 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 60g de farine
- 60g de fleur de maïs (Maizena)
- 1 c. à café de levure chimique
- 100g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 oeufs
- 2 c. à soupe de sucre glace
- quelques gouttes de jus de citron

Garniture :

- 200g d'une bonne confiture d'abricots
- 1 c. à soupe de Kirsch
- 60g amandes effilées
- 20g de pralin

Matériel :

- 1 plaque à gâteau roulé ou plaque à rebords de 40cm x 30cm,
- torchon humide,
- papier sulfurisé.

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180 °C.

1 – Fouetter pendant 5 mn les sucres (fin et vanillé) avec les 4 jaunes d'oeufs : le mélange doit tripler de volume et devenir jaune clair.

2 – Ajouter ensuite la farine, la fécule de maïs et la levure chimique. Mélanger doucement.

3 – Monter les 4 blancs d'oeufs en neige ferme avec quelques gouttes de citron (pour les serrer). Au bout de 2 mn, ajouter 2 c. à soupe de sucre glace. On obtient des blancs nacrés.

4 – Puis ajouter en 2 temps les blancs en neige : Mettre 1/4 de blancs en neige à la préparation (mélanger avec une cuillère en bois pour détendre un peu la préparation). Ajouter ensuite le reste des blancs en neige en mélangeant délicatement pour ne pas les casser : soulever la masse en tournant le bol.

5 – Déposer une feuille de papier sulfurisé sur la plaque à gâteau. Beurrer et mettre un peu de sucre glace. Verser la préparation et égaliser la surface.

CUISSON

Mettre au four pendant 15 mn environ (surveiller la cuisson, la pâte doit avoir une belle couleur claire)

Dès la sortie du four : Déposer sur le torchon humide une feuille de papier sulfurisé. Retourner le gâteau sur la feuille. Rouler de suite l'ensemble et laisser un peu refroidir.

Préparer la garniture : Faire tiédir la confiture d'abricots au micro-ondes quelques secondes. Puis délayer avec 1 c. à soupe de kirsch. Faire légèrement griller les amandes effilées dans une petite poêle.

Montage du gâteau roulé : Avant que le gâteau ne soit complètement froid, dérouler-le. Badigeonner du mélange confiture/alcool (en garder un peu pour le dessus du gâteau). Parsemer d'amandes effilées et saupoudrer de pralin. Rouler de nouveau le gâteau assez serré.

Finition du gâteau roulé : Avec un pinceau, badigeonner du reste de confiture, décorer d'amandes effilées et de pralin.

Mettre au frais pendant 2 heures