

Gâteau roulé & glaçage rocher



QUANTITÉ

6-8 personnes



PREPARATION

30 minutes



REPOS

45 minutes



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 6 œufs
- 130g de farine
- 50g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 200g de confiture ou de pâte à tartiner
- 100g de chocolat noir à pâtisser
- 50g d'huile de pépin de raisin ou d'huile de coco
- 50g de noisettes concassées

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez 3 œufs entiers, 3 jaunes d'œufs, la farine et la cassonade.

Montez les 3 blancs d'œufs restant en neige avec une pincée de sel.

Incorporez-les délicatement au mélange.

Versez la pâte obtenue sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Veillez à ce qu'elle s'étale bien sur toute la surface de la plaque pour former un beau rectangle.

Faites cuire au four pendant 13 minutes à 180°C.

Dès que la génoise est cuite, sortez-la du four, retirez délicatement le papier sulfurisé et posez-la sur un torchon humide.

Roulez-la sur elle même (quand si vous formiez votre biscuit roulé) avec le torchon (le torchon s'intègre donc dans le "roulage" du biscuit). Laissez reposer pendant une dizaine de minutes.

Déroulez le biscuit et étalez la confiture ou la pâte à tartiner sur la totalité de sa surface.

Roulez de nouveau votre biscuit (sans le torchon cette fois). Laissez refroidir.

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec l'huile végétale. Ajoutez les noisettes concassées.

Placez le biscuit roulé sur une grille avec un plat creux en dessous et versez le glaçage au chocolat dessus de façon à ce qu'il recouvre tout. Réservez au frais pendant au moins 30 minutes.

