

# Roulé à la confiture

CUISIMAGES

Réf :  
**5016**

Type :  
Gâteau

Préparation :  
min  
Repos:

Cuisson :  
8/10 min  
A 180°C

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 4 oeufs
- 125 g de farine
- 125 g de sucre (50 + 75)
- 1 orange
- 1 pot de confiture

**CUISICOURS**  
Offrez un cours  
de cuisine  
[www.cuisicours.com](http://www.cuisicours.com)



Préchauffez le four 15 min à 180°C.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.  
Ajoutez 75 g de sucre aux jaunes et mélangez à l'aide d'un fouet.



Battez les blancs d'œufs en neige. Incorporez 50 g de sucre lorsque les blancs commencent à prendre.  
Ajoutez délicatement les blancs en neige aux jaunes d'œufs.



Saupoudrez la farine en plusieurs fois et mélangez délicatement.



Versez la pâte sur la plaque du four (garnie d'une feuille de papier sulfurisée farinée) et étalez de façon uniforme.  
Zestez l'orange et répartissez les zestes sur le gâteau.  
Enfournez le gâteau et laissez cuire 8/9 min à 180°C.



Glissez le gâteau sur le plan de travail, sur un torchon humide. Otez le papier sulfurisé puis roulez le gâteau.



Déroulez le gâteau et punchez au jus d'orange, à l'aide d'un pinceau.



Étalez la confiture puis roulez le gâteau.



Coupez en tranches.

Conseils  
Variante  
Vin

Punchez le biscuit avec un alcool.