



Difficulté ★★☆☆

## Swiss roll confiture



6/8



30 min



35 min



### INGREDIENTS

5 oeufs

120 g de sucre (50 g + 70 g)

90 g de farine

2 g de levure

50 g de lait

50 g d'huile neutre

Confiture



### INSTRUCTIONS

- Préchauffe ton four à 170°.
- Commence par séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Dans un premier bol, fouette les jaunes d'œufs avec les 50g de sucre pendant 5 minutes à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique : Ton mélange doit s'éclaircir et former un ruban.
- Dans un second bol, verse les blancs d'œufs avec les 70g de sucre et fouette le tout toujours à l'aide de ton robot ou batteur électrique pendant 8 minutes pour obtenir une meringue bien lisse.
- Sur la meringue, verse le mélange jaune/sucre et incorpore-le délicatement avec une maryse.
- Incorpore la farine et la levure tamisées de la même façon.
- Dans un bol, verse le lait, l'huile, une petite louche de pâte et mélange énergiquement avec un fouet.
- Avec la maryse, incorpore ce mélange à ton appareil précédent.

- Verse la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson : Idéalement, je te conseille l'utilisation d'une plaque ayant au moins 2cm de hauteur sur les côtés pour avoir un biscuit bien gonflé !
- Lisse le tout en t'aidant d'une spatule ou avec le dos d'une cuillère à soupe.
- Enfourne pendant 30 minutes.
- Dès la sortie du four, roule ton biscuit en laissant le papier cuisson et laisse-le refroidir complètement enroulé pour qu'il puisse bien prendre sa forme.
- Une fois ton biscuit refroidi, déplie-le délicatement pour venir le garnir de ganache au chocolat ou de pâte à tartiner : Si tu utilises ma recette, il faudra multiplier les quantités de celle-ci par deux !
- Étale une fine couche de ganache ou de confiture sur toute la surface de ton biscuits puis, enroule-le en serrant bien.
- Découpe les deux extrémités de ton Swiss Roll afin d'obtenir deux bords bien nets.
- Régale-toi !!

## **CONSERVATION**

Le Swiss Roll se conserve jusqu'à 7 jours, bien emballé dans du papier film alimentaire ou dans un boîte hermétique, à température ambiante.