

Roulé à la Confiture et Amandes Grillées

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	75g
- FARINE	75g
- LAIT	2 c à soupe
- CONFITURE DIVERSE	6-8 c à soupe (au choix)
- AMANDES EFFILÉES	3 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme.
- D'un autre côté, fouettez les jaunes avec le sucre pour qu'ils blanchissent.
- Ajoutez la farine et le lait puis fouettez.
- Incorporez délicatement les blancs en neige dans ce mélange à l'aide d'une maryse.
- Etalez dans un moule muni de papier sulfurisé (environ 25x30 cm).
- Enfourez pendant 10 minutes jusqu'à ce que la génoise soit bien dorée.
- Sortez du four et démoulez délicatement puis enrroulez-la dans un essuie humide jusqu'à refroidissement complet (15 minutes).
- Déroulez la génoise et répartissez la confiture de votre choix sur toute la surface.
- Roulez bien serré.
- Faites grillez les amandes effilées à sec dans une poêle chaude. Déposez-les dans une assiette à soupe.
- Nappez le dessus du roulé avec la confiture restante puis déposez dans l'assiette d'amandes.
- Laissez reposer pendant 30 minutes avant de déguster.

