

Roulé de Pâques

Pour 6 personnes

Préparation : 40 min – Repos : 1h - Cuisson : 12 min

Ustensiles spécifiques :

- un fouet
- une spatule
- une plaque de cuisson à génoise
- du papier sulfurisé
- un saladier
- moules en silicone spécial Pâques ou emporte-pièces



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

*Pour la pâte à cigarette :

- 30g de beurre
- 30 g de sucre glace
- 1 blanc d'oeuf (35 g)
- 35 g de farine
- Colorant rose

*Pour le biscuit roulé :

- 3 gros oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de farine de blé
- 1/2 pot de confiture de fraise

*Pour la décoration :

- Œufs de pâques en sucre/chocolat
- Pâte à sucre de différentes couleurs
- Moule en silicone pour décoration de Pâques

Réalisation :

**Pour la pâte à cigarette :*

- Faites fondre le beurre et le laisser tiédir.
- Dans un bol mélanger le beurre fondu avec le sucre glace. Ajouter le blanc d'oeuf puis la farine.
- Ajouter le colorant rose petit à petit de manière à obtenir la couleur souhaitée.
- Mettre la pâte à cigarette dans une poche à douille.
- Laisser reposer 10 min au réfrigérateur pour durcir un peu la pâte (si elle est trop liquide)
- Sur la plaque à génoise recouverte de papier sulfurisé, réaliser des points roses de différentes tailles.
- Mettre la plaque au réfrigérateur pendant 1 heure pour que la pâte à cigarette durcisse.

**Pour le gâteau roulé :*

- Dans un saladier fouettez 2 jaunes et 1 oeuf entier avec la moitié du sucre.
- Ajouter la farine et mélanger rapidement.
- Battre les 2 blancs en neige avec le sucre restant. Les incorporer délicatement au reste de la préparation.
- Étaler la pâte à biscuit sur la plaque à génoise, tout juste sortie du réfrigérateur.
- Faire cuire 10 à 12 minutes dans le four préchauffé à 180°C.
- Dès la sortie du four retourner le gâteau une première fois sur une plaque ou un torchon, puis une seconde fois sur un torchon. Le rouler pour que le gâteau prenne la forme. Laisser refroidir.
- Dérouler délicatement, étaler la confiture de fraise et rouler à nouveau.
- Placer le roulé sur le plat de service et couper les entames.

**Pour la décoration :*

- A l'aide de vos emporte-pièces ou moules en silicone aux moulures de Pâques, former les décorations aux couleurs souhaitées.
- Déposer les décorations sur le roulé et ajouter des œufs en sucre ou en chocolat.



Bon appétit !