

Biscuit roulé fraise-fleur d'oranger



Préparation :
Cuisson :
Attente :

20 mn
10 min
Laisser refroidir



Niveau :

Moyen

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 8 personnes)
Oeufs	4	
Farine	125 g	
Sucre	125 g	
Confiture de fraise	250 g	
Sirop de sucre de canne	2 c à soupe	
Eau de fleur d'oranger	2 c. à soupe	
Beurre	15g	
Déco : Sucre glace & vermicelles sucre coloré		

Recette :

- Faire préchauffer votre four, à 180° (ou [thermostat 6](#))
- Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la farine en pluie et mélanger.
- Battre les blancs d'oeuf en neige et incorporer au mélange.
- Beurrer une feuille de papier cuisson et poser sur une plaque à tapisserie. Verser la pâte dessus et étaler avec une spatule jusqu'à avoir une pâte d'environ 1cm d'épaisseur.
- Mettre au four (180°) 10 min ; Votre génoise doit être à peine blonde.



Dressage

- Humidifier un torchon propre et retourner la génoise chaude dessus ; décoller le papier.
- Rouler doucement le gâteau en vous aidant du torchon, sans trop serrer. laisser refroidir ainsi.
- Dérouler le gâteau, étaler de la confiture de fraise jusqu'à 1 cm des bords et rouler à nouveau et couper les extrémités pour qu'elles soient bien nettes.
- Mélanger le sucre de canne et la fleur d'oranger et badigeonner le dessus du gâteau. Dessiner des rayures en alternant sucre glace et vermicelles colorés.