

# Le roulé au chocolat



## Ingrédients pour 8 personnes :

- 4 œufs
- 80 g de farine
- 100 g de sucre
- 110 g de pâte à tartiner au chocolat
- 1 pincée de sel

## Étapes de préparation :

- 1) Préchauffez le four à 180°C.
- 2) Cassez les œufs, séparez les blancs et les jaunes dans deux saladiers.
- 3) Fouettez les blancs en neige très ferme au batteur avec une pincée de sel.
- 4) Dans le second saladier, mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre au fouet. Ajoutez la farine et mélangez à nouveau.
- 5) Incorporez les blancs en neige délicatement dans le premier mélange à l'aide d'une spatule.
- 6) Étalez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé puis enfournez au four pour 10 min.
- 7) À la sortie du four, posez la pâte sur un torchon humide côté papier. Enroulez-la une première fois pendant quelques minutes puis déroulez-la. Décollez la pâte du papier.
- 8) Étalez la pâte à tartiner sur la pâte à gâteau et enroulez à nouveau.

**C'est prêt ! Laissez reposer au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.**

# Le roulé au chocolat

## Quelques astuces de décoration :

Vous pouvez décorer votre roulé au chocolat pour une fête en particulier comme Noël. Pour réaliser une belle bûche de Noël, venez appliquer un glaçage au chocolat sur le roulé et déposez quelques éléments de décoration comme des framboises ou des groseilles. Finissez par saupoudrer de sucre glace pour donner l'illusion de la neige.

Pour réaliser un glaçage, il vous faut du sucre glace, de la crème liquide et du chocolat noir. Faites fondre le chocolat noir avec le sucre et une pointe de crème liquide. Mélangez le tout puis étalez -le sur le roulé. Laissez figer avant de venir ajouter le reste.

