

Gâteau roulé aux fraises

Préparation : 25 mn

Cuisson : 7 mn

INGREDIENTS

- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 125 g de fraises
- crème pâtissière
- papier sulfurisé



Préparation de la recette :

1. Faites préchauffer le four à 180°C (thermostat 6/7).
2. Séparez les blancs des jaunes et montez-les blancs en neige.
3. A côté, mélangez les jaunes, et le sucre puis ajoutez la farine.
4. Incorporez les blancs à cette préparation et mélangez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
5. Sur une plaque de votre four, étalez du papier sulfurisé et répartissez cette préparation en couche assez fine.
6. Faites cuire cette pâte durant 7 minutes à 180°C (thermostat 6/7).
7. Pendant ce temps, coupez vos fraises en petits morceaux et mélangez-les à votre crème pâtissière.
8. Quand la pâte est cuite, sortez-la du four, et décollez-la doucement.
9. Posez-la sur une nouvelle feuille de papier sulfurisé et laissez refroidir.
10. Étalez le mélange fraise/crème sur la pâte et roulez le gâteau assez serré.

Déguster frais.

Remarques :

Pour décorer, on peut saupoudrer de sucre glace