



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 30 Mn**

### ***BISCUIT ROULADE***

#### **INGREDIENTS:**

5 œufs  
5 Jaunes  
250 g de sucre semoule  
125 g de farine  
5 blancs + 25 g de sucre semoule

#### **METHODE :**

Le biscuit Roulade sert à réaliser des gâteaux roulés, dont le plus célèbre n'est autre que la fameuse « Bûche de Noël » !

Commencez par clarifier cinq œufs afin de récupérer les blancs et les jaunes.

Ensuite, mélangez à l'aide d'un fouet, les œufs entiers, les jaunes et le sucre semoule (250 g), puis poursuivez avec un batteur électrique.

Laissez monter l'ensemble pendant une dizaine de minutes.

Le mélange va blanchir et devenir très mousseux.

Ajoutez la farine manuellement à l'aide d'un fouet, et continuez de battre pendant deux minutes.

Lorsque cette première partie est terminée, faites monter les blancs d'œufs au batteur électrique, puis lorsque les blancs en neige sont aux trois quarts montés, ajoutez le sucre semoule avant de poursuivre pour meringuer légèrement ces blancs.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7).

Incorporez délicatement les blancs montés au premier appareil, à l'aide d'une spatule en bois, puis finir par deux ou trois tours au fouet.

Étalez le biscuit sur une ou deux feuilles de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 4 à 5 mm environ, puis enfournez dans votre four chaud.

Laissez cuire pendant 15 minutes environ, tout en surveillant régulièrement la cuisson, car suivant les différents fours, le résultat n'est pas le même (Voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »).

Lors de l'utilisation, décollez le biscuit de son papier au fur et à mesure que vous le roulez.

Voilà, prêt pour faire votre première « Bûche de Noël », ou bien encore simplement garni de Confiture de Framboises pour satisfaire les petits et les grands !