



GÂTEAU ROULÉ D'HALLOWEEN



Ingrédients



Pour le biscuit :

- 4 œufs
- 100g de farine
- 100g de sucre
- Colorant alimentaire orange

Pour le décor :

- Colorant alimentaire noir ou 1 càc de cacao amer
- 20g de sucre
- 20g de beurre mou
- 20g de blanc d'œuf
- 2 c. à soupe de farine

Garniture :

- Pâte à tartiner maison ou confiture

Préparation

Réalisation de la pâte à décor :

- Mélangez le beurre mou avec le sucre, le blanc d'œuf et la farine.
- Ajoutez la pointe d'un couteau de colorant et mélangez bien.
- Déposez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four et à l'aide d'une poche à douille, réalisez votre motif.
- Placez la plaque au congélateur.

Réalisation du biscuit :

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment, ajoutez la farine et le colorant alimentaire et mélangez.
- Montez les blancs en neige puis incorporez au mélange jaunes d'œuf et sucre.
- Versez la génoise sur la pâte à décor congelée et enfournez 10 min
- Sortez la plaque, recouvrez la génoise d'une feuille de papier sulfurisé et retournez-la sur le plan de travail. Retirez délicatement la feuille côté décor et recouvrez la génoise d'un linge humide.
- Retournez à nouveau la génoise et roulez-la. Laissez refroidir.
- Déroulez la génoise, tartinez de confiture ou de pâte à tartiner maison puis roulez à nouveau.
- Coupez les extrémités en biais.

