



Appelé aussi génoise, ce gâteau roulé fera une délicieuse base moelleuse pour votre bûche de Noël, à garnir, selon vos envies, de crème de marrons, de [mousse au chocolat](#) ou aux fruits, de chocolat fondu, de frangipane, de mascarpone parfumé, de chantilly, de confiture, etc.

Gâteau roulé

Ingrédients

- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 3 gros œufs ou 4 petits

Recette

- Séparer le blanc du jaune des œufs
- Réserver les jaunes
- Monter les blancs en neige avec une pincée de bicarbonate ou de sel
- Battre les jaunes avec le sucre
- Incorporer délicatement au mélange la moitié de la farine et la moitié des blancs en neige, puis la deuxième moitié de chaque
- Préchauffer votre four à 200°C
- Disposer une feuille de papier cuisson, de préférence non blanchie, sur une plaque de four, y étaler la pâte
- Mettre au four environ 10 minutes, jusqu'à ce que votre gâteau soit doré
- Une fois cuit, vous pouvez retourner le gâteau et délicatement retirer le papier ou bien déposer à même le gâteau encore chaud un linge humidifié, pour faciliter le démoulage
- Répartissez la garniture, ni trop ni pas assez, puis rouler, là encore, délicatement votre gâteau désormais roulé
- Faites appel, enfin, à votre imagination et au plaisir de faire, pour la décoration finale : pépites de chocolat, amandes effilées et grillées, sucre glace, pralines, etc.

Bon appétit