



Roulé à la confiture de quetsches aux épices

Ingrédients :

4 œufs

110 g de sucre en poudre

110g de farine

1 pot de confiture de quetsches aux épices L'Autre Saison



Préchauffer le four à 220°. Sortir la plaque du four et tapisser le fond de papier cuisson.

Séparer les jaunes et les blancs, monter les blancs et, quand ils deviennent mousseux, ajouter la moitié du sucre sans cesser de battre. Versez le reste de sucre et battre jusqu'à l'obtention de blancs très fermes.

Ajouter les jaunes, mélanger le moins possible. Verser la farine tamisée.

Enfourner pour 7 minutes.

Sortir la plaque du four, retourner le papier cuisson sur une surface propre, attendre 2 minutes que la génoise refroidisse.

Étaler la confiture, rouler et couper les extrémités.

Bon appétit !