

Rouleau à la gelée

Rachel Hébert - résidente

Faubourg du Mascaret (Pavillon LeBlanc)

« Refroidir, trancher et servir. Vous constaterez que cette gelée se congèle bien. »



Ingrédients

- 3 œufs
- 1 tasse de farine
- 1 tasse de sucre
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 5 c. à soupe d'eau
- ¼ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de vanille

Méthode

1. Battre les œufs jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur citron.
2. Incorporer progressivement le sucre, l'eau et la vanille.
3. Tamiser les ingrédients secs et les ajouter en une seule fois. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange parfaitement homogène.
4. Graisser le fond d'un moule peu profond de 11 x 15 po. Tapiser le fond uniquement de papier parchemin ou de papier sulfurisé.
5. Verser la pâte au milieu du moule et sceller contre les bords.
6. Cuire à 375 °F (190 °C) pendant 15 minutes.
7. Le rouleau doit être formé lorsque le gâteau est encore chaud. Poser rapidement le moule sur une surface plane et découpez les bords à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Rouler le gâteau avec le papier parchemin.
8. Placer un torchon propre sur la grille à gâteau et saupoudrer de sucre à glacer. Placer le gâteau sur la grille, l'enrouler dans la serviette en commençant par le bord le plus proche de vous. Laisser le rouleau tel quel jusqu'à ce que la forme soit figée, soit 2 à 3 minutes.
9. Dérouler le gâteau et le tartiner de votre gelée préférée, puis rouler seulement le gâteau et le soulever du torchon pour le placer sur un plat de service. Servez et savourez!

