

Gâteau roulé de Fatima

Ingrédients : POUR LA PÂTE :

4 Œufs

100 gr de sucre en poudre

120 gr de farine

2 cuillères à café de levure chimique

POUR LA GARNITURE :

250 gr de mascarpone

2 cuillères de crème fraîche liquide

1 pot de crème de marron ou de la pâte à tartiner

Préparation :

- Fouettez œufs + sucre jusqu'à obtenir une préparation bien blanche et mousseuse
- Ensuite ajouter farine et levure chimique, bien mélanger
- Verser sur une plaque avec du papier sulfurisé
- Mettre au four 5 à 10 min. à 180°C (la pâte doit être dorée)
- Pendant ce temps, fouettez le mascarpone et intégrez peu à peu la crème de marron ou pâte à tartiner en ajoutant une cuillère de crème fraîche
- A la sortie du four, enrouler la pâte avec un torchon humide pour prendre la forme du roulé
- Dérouler la préparation et enduisez la pâte de garniture puis rouler le tout avec un torchon humide
- Pour finir, déguster le roulé... sans modération !

Atelier réalisé le 14/12/2023 dans le cadre de L'AGORA-Espace de Vie Sociale

Avec le concours de Fatima Hatchane, recette écrite par Emilie Gournet stagiaire Lycée J. Brel