



## BISCUIT ROULÉ

### INGRÉDIENTS

- 100 gr de farine d'épeautre
- 100 gr de sucre complet de canne
- 4 œufs

**TEMPS DE PRÉPARATION : 5MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 10MN**  
**TEMPS TOTAL : 15MN**

### PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C.

Déposez les oeufs et le sucre dans la cuve du batteur ou tout simplement dans un saladier et fouettez une dizaine de minutes. Ajoutez la farine tamisée et mélangez délicatement à l'aide d'une spatule souple.

Versez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.

Enfournez pendant 10/15mn.

A la sortie du four, retournez la génoise sur un torchon propre légèrement humide et retirez délicatement le papier cuisson. Roulez le biscuit avec le torchon sans trop serrer. Laissez reposer à température ambiante.

Déroulez délicatement, puis étalez la garniture de votre choix, confiture, pâte à tartiner, crème, ganache.

Roulez à l'extérieur du torchon.