Recette gâteau roulé selon Elyo

Ingrédients:

- 3 œufs
- 80 à 100g de sucre en poudre (si votre garniture est fort sucrée opté pour 80g)
- 100g de farine
- facultatif: vanille, cannelle, cacao (15g en poudre à déduire de la quantité de farine)...

Préparation:

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
3. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
4. Incorporer les blancs neige à la précédente préparation en mélangeant délicatement pour ne pas les casser. Incorporer enfin la farine en pluie (préalablement tamisée), toujours en mélangeant délicatement.
5. Étaler uniformément sur une plaque recouverte de papier sulfurisé *(en donnant une forme rectangulaire)*, puis enfourner 10-12 minutes.
6. Sortir le biscuit du four, le retourner à plat sur un torchon humide, retirer le papier cuisson et couper les bords de façon à obtenir un rectangle bien net, et à l'occasion retirer les bords un peu plus secs du biscuit, le rouler ensuite en vous aidant du torchon. Laisser complètement refroidir de la sortir.
7. Il n'y a plus qu'à garnir de la préparation de votre choix (crème pâtissière, mousse, confiture, nutella etc...)