

Roulé suisse (recette de base)

Recette pour 1 roulé de 8 parts

6 œufs (jaunes et blancs séparés)
60 g d'eau (ou de lait)
60 g d'huile
½ C à café de sel
1 C à café d'arôme (vanille, fleur d'oranger, rhum ... ou ¼ C à café d'amande amère)
120 g de farine tamisée
1 C à café de vinaigre blanc
120 g de sucre

fouillage (facultatif) : confiture, pâte à tartiner, compote...

Préparation

Préchauffe ton four à 120°C. Prépare un moule rectangulaire (le mien fait 24 cm par 36 cm), recouvre le fond de papier cuisson.

Dans un saladier, mélange les blancs d'œufs et le vinaigre blanc. Avec un mixer électrique (ou avec un fouet et tes p'tis muscles), bats les blancs en ajoutant le sucre en 3 fois. Une fois le sucre versé, fouette jusqu'à obtenir une meringue un peu molle (quand tu soulève ton fouet, et que tu le retourne, les pics de meringue doivent se courber un peu ; s'ils coulent ou retombent, la meringue n'est pas assez fouettée, continue un peu).

Dans un autre saladier, bats légèrement les jaunes, l'eau (ou le lait), l'huile, le sel, l'arôme avec le fouet (pas besoin de le laver). Incorpore la farine tamisée, fouette légèrement pour défaire les éventuels grumeaux. Ne travaille pas trop ta pâte (sinon, ça va être du caoutchouc).

Incorpore délicatement la meringue en 3 fois. Verse dans le moule rectangulaire, et étale bien sur toute la surface. Tu vas maintenant prendre ton plat, et le laisser tomber à plat sur ton plan de travail (de 15 cm de haut), à 3 reprises, pour chasser les bulles d'air. Enfourne ensuite pour 20 minutes. Au bout de 20 minutes, augmente la température du four à 150°C et poursuis la cuisson 10 minutes.

Ton gâteau est cuit quand un couteau planté en ressort sec. Sors alors ton gâteau du four, et à l'aide d'un couteau, décolle les bords. Attention, opération délicate : renverse ton gâteau sur une feuille de papier cuisson. Pour cela, pose le papier cuisson sur ton gâteau, puis pose une plaque sur ton gâteau, et hop d'un geste vif et assuré (on essaie du moins!), renverse le tout. Maintenant tu vas décoller le papier cuisson délicatement.

Si tu décides de fourrer ton roulé, c'est maintenant que tu vas étaler le fouillage. Pose le gâteau avec le petit côté du rectangle face à toi, Ensuite, à l'aide du papier cuisson qui se trouve en dessous, roule ton gâteau, en serrant très peu au début et plus du tout après (pour ne pas avoir un trou au milieu). Une fois le gâteau roulé, enveloppe le dans le papier cuisson, et laisse reposer 30 minutes au frais.

