



Roulé bicolore à la Noccioleta

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

- 5 gros œufs
- 150 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 20 g d'huile végétale neutre
- 80 g de farine
- 30 g de fécule de maïs
- 1 c. à café de levure chimique
- 20 g de farine
- ½ c. à café de vanille en poudre
- 20 g de cacao en poudre
- 150 g de Noccioleta

1. Préchauffez le four à 200°C. Séparez les blancs de jaunes. Dans le bol du robot ou à l'aide d'un batteur à main, fouettez les jaunes d'œuf, le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Puis ajoutez rapidement l'huile végétale.
2. Tamisez ensemble la farine, la fécule de maïs et la levure chimique puis incorporez-les à la première préparation.

3. Montez les blancs en neige, texture mousseuse (fermes mais pas trop sinon c'est dur à incorporer sans casser les bulles d'air). Incorporez énergiquement 1/4 des blancs en neige à la première préparation pour l'assouplir. Puis incorporez plus délicatement le reste des blancs en neige petit à petit à l'aide d'une maryse.
4. Divisez l'appareil en 2. Ajoutez délicatement 20 g de farine et 1 c. à café de vanille à la moitié. Ajoutez 20 g de cacao en poudre à l'autre moitié. Transférez la préparation vanille et la préparation cacao dans 2 poches séparées.
5. Déposez une feuille de papier cuisson sur une plaque à pâtisserie de 30x40 cm. Pochez alternativement des traits de chaque préparation dans la largeur de la plaque pour couvrir toute la surface.
6. Enfournez pour 8 à 10 mn à 200°C jusqu'à ce que le biscuit soit juste doré. Posez immédiatement une feuille de papier cuisson par-dessus et retournez-le sans vous brûler. Retirez délicatement le papier cuisson collé au biscuit.
7. Retournez à nouveau le biscuit et étalez de la Nocciolata sur toute la surface du biscuit. Roulez immédiatement le biscuit bien serré dans le sens des rayures. Entourez le rouleau obtenu dans du papier cuisson et laissez reposer 1h au frais.
8. Au bout d'une heure, vous pourrez couper de jolies tranches d'1,5 cm d'épaisseur dans votre gâteau roulé bicolore et obtenir ainsi de jolies spirales.