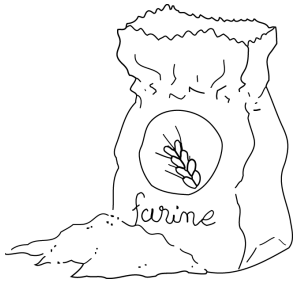


# Roulé au chocolat



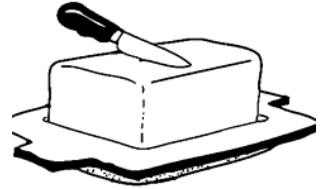
## Ingrédients



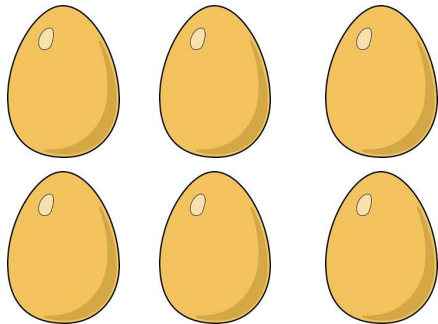
150 g farine



150 g de sucre  
en poudre



100 g de beurre  
fondu



6 œufs



Pâte à tartiner

# . Ustensiles



2 saladiers



1 plaque à pâtisserie



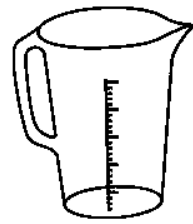
1 couteau



1 bol



1 cuillère en bois



1 verre mesureur



1 cuillère à soupe



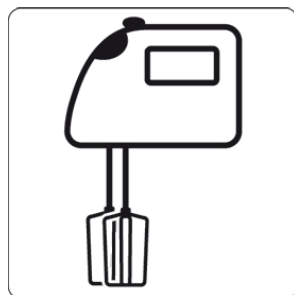
du papier de cuisson



1 spatule



1 torchon



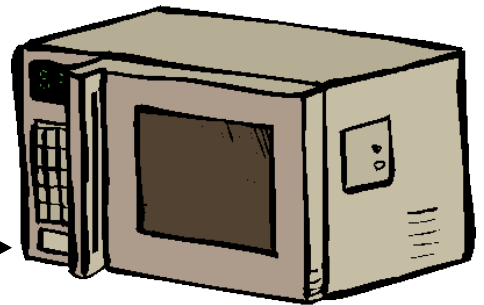
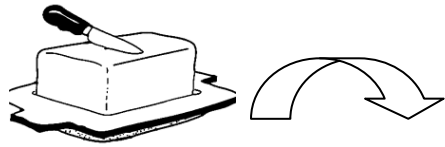
1 batteur

# • Etapes

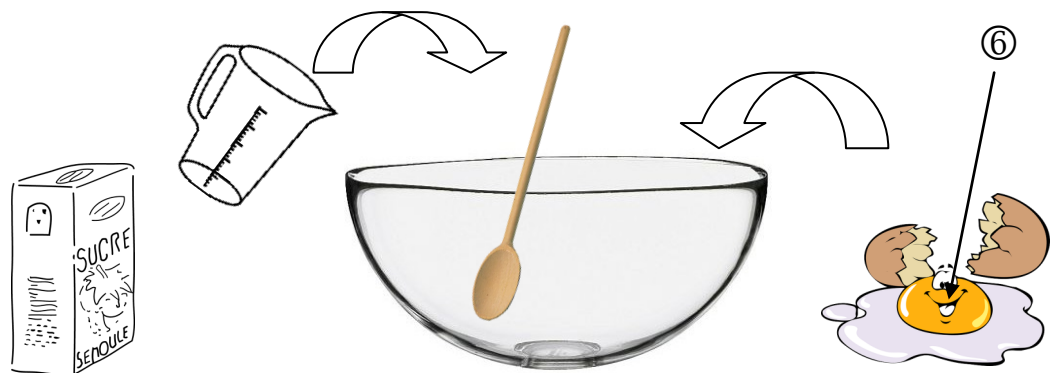
Préchauffer le four à  
210°



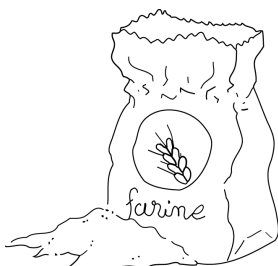
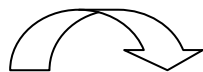
## ① FAIRE FONDRE le beurre.



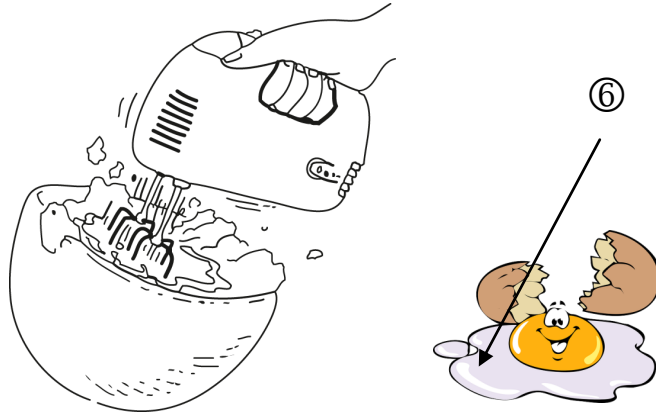
## ② MELANGER le sucre en poudre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



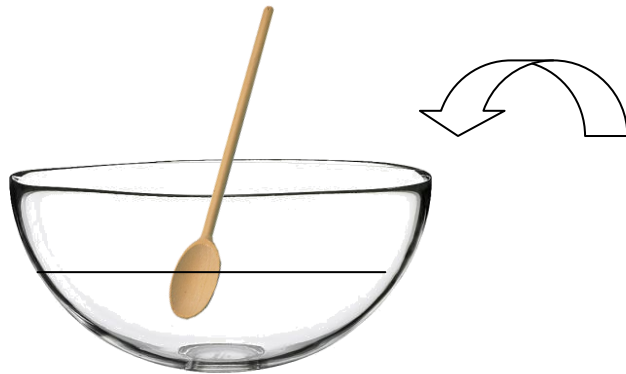
## ③ AJOUTER la farine puis le beurre fondu.



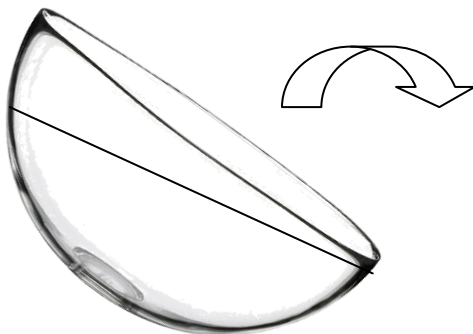
**4** BATTRE les blancs d'œufs en neige.



**5** AJOUTER les blancs en soulevant la pâte.



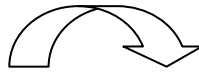
**6** VERSER la pâte sur la plaque à pâtisserie sur une feuille de papier de cuisson.



**7** **METTRE** au four 10 à 15 minutes.



**8** **SORTIR** du four et **RENVERSER** la plaque sur un torchon humide.



**9** **ROULER** le biscuit avec le torchon. **ATTENDRE** que le biscuit refroidisse.



**10** **DEROULER** le biscuit encore tiède.  
**ETALER** le nutella dans le biscuit et **ROULER** le biscuit.



# Roulé au chocolat



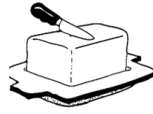
## Ingrédients



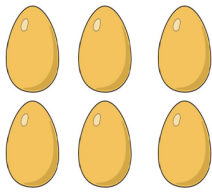
150g farine



150 g de sucre  
en poudre



100 g de beurre  
fondu



6 œufs



Pâte à tartiner

## Ustensiles



2 saladiers



1 plaque à pâtisserie



1 couteau



1 bol



1 cuillère en bois



1 verre mesureur



cuillère à soupe



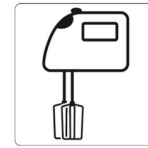
du papier de cuisson



1 spatule



1 torchon



1 batteur

## Etapes

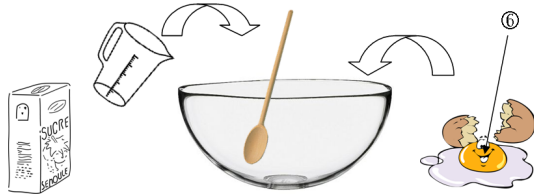
Préchauffer le four à  
210°



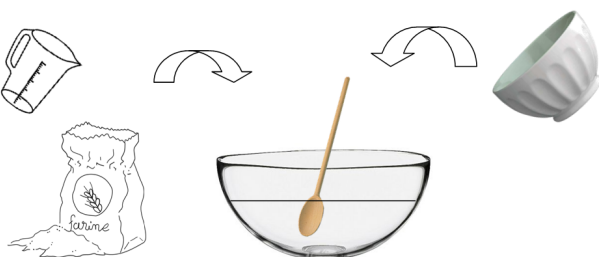
### 1 FAIRE FONDRE le beurre.



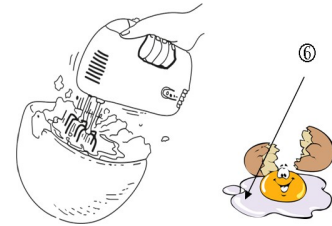
### 2 MELANGER le sucre en poudre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



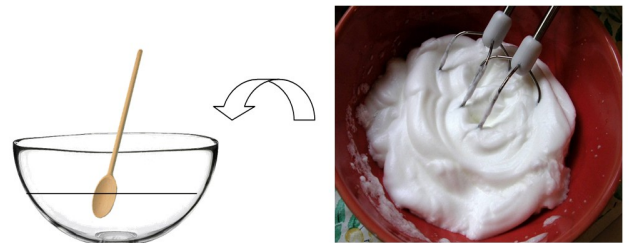
### 3 AJOUTER la farine puis le beurre fondu.



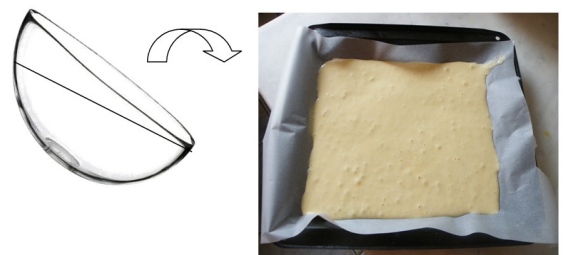
### 4 BATTRE les blancs d'œufs en neige.



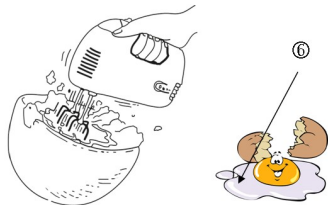
### 5 AJOUTER les blancs en soulevant la pâte.



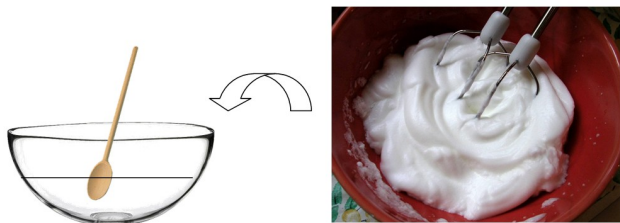
### 6 VERSER la pâte sur la plaque à pâtisserie sur une feuille de papier de cuisson.



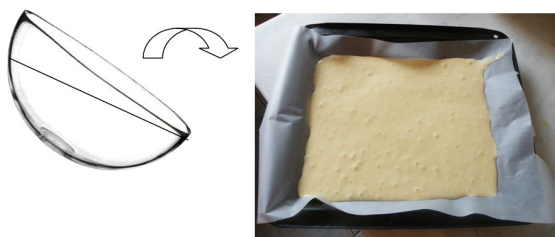
4 **BATTRE** les blancs d'œufs en neige.



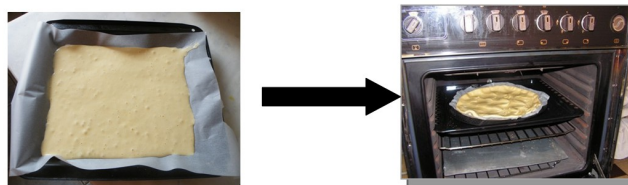
5 **AJOUTER** les blancs en soulevant la pâte.



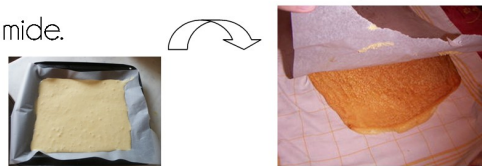
6 **VERSER** la pâte sur la plaque à pâtisserie sur une feuille de papier de cuisson.



7 **METTRE** au four 10 à 15 minutes.



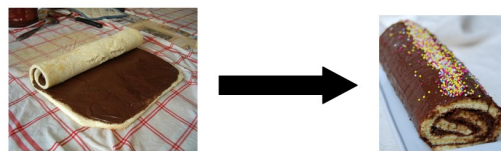
8 **SORTIR** du four et **RENVERSER** la plaque sur un torchon humide.



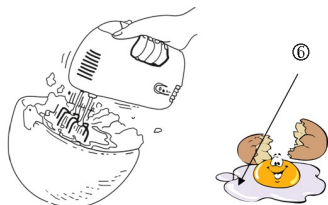
9 **ROULER** le biscuit avec le torchon. **ATTENDRE** que le biscuit refroidisse.



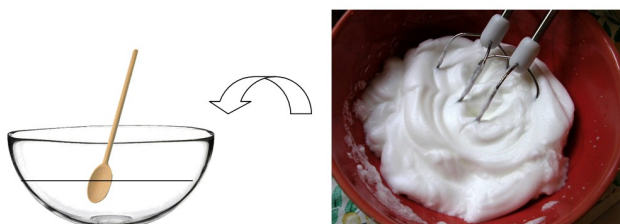
10 **DEROULER** le biscuit encore tiède. **ETALER** le nutella dans le biscuit et **ROULER** le biscuit.



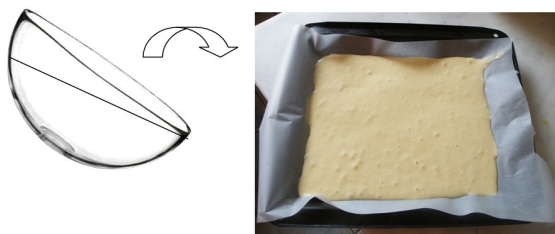
4 **BATTRE** les blancs d'œufs en neige.



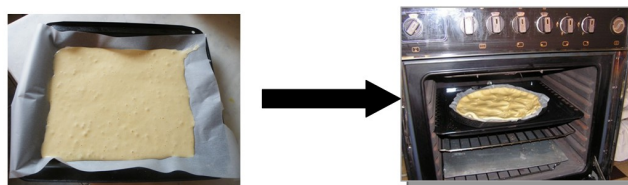
5 **AJOUTER** les blancs en soulevant la pâte.



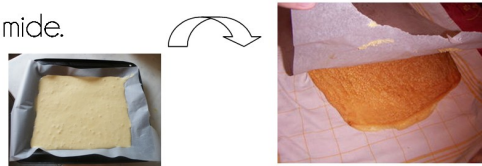
6 **VERSER** la pâte sur la plaque à pâtisserie sur une feuille de papier de cuisson.



7 **METTRE** au four 10 à 15 minutes.



8 **SORTIR** du four et **RENVERSER** la plaque sur un torchon humide.



9 **ROULER** le biscuit avec le torchon. **ATTENDRE** que le biscuit refroidisse.



10 **DEROULER** le biscuit encore tiède. **ETALER** le nutella dans le biscuit et **ROULER** le biscuit.

