

Biscuit roulé à la confiture de fruits rouges (pour 2 ou 4, selon appétit)

2 œufs
40 g de farine de blé T65 ou T55 (ou farine de riz)
30 g de sucre blond de canne
1 pincée de sel
75 g de confiture de fruits rouges (allégée si recette régime)
Sucre glace en poudre et quelques framboises : pour la déco finale

Préchauffer le four à 180 ° (ou 200 ° si le four ne chauffe pas très bien)

Séparer les blancs des jaunes d'œufs (les blancs dans la cuve d'un batteur, les jaunes dans un récipient)

Dans le récipient battre, au fouet, les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter une pincée de sel aux blancs, et monter les blancs en neige ferme.

Mélanger dans le récipient contenant les œufs et le sucre, d'abord la moitié de la farine et la moitié des blancs, puis le reste de farine, puis incorporer délicatement le reste des blancs.

Ajouter un peu de vanille (grains ou liquide).

Étaler la totalité du mélange sur une plaque, recouverte d'un papier cuisson graissé (de préférence avec un peu de beurre fondu). Enfourner à 180/200 ° et laisser cuire 10 mn maximum (légèrement coloré, et pâte un peu élastique).

A la sortie du four laisser refroidir (on peut mettre quelques minutes au congélateur), puis déposer le papier avec le biscuit sur le plan de travail, étaler la confiture sur le biscuit sans s'approcher trop près du bord, puis rouler le biscuit.

Découper proprement les bords avec un couteau, déposer sur un plat, saupoudrer d'un peu de sucre glace et déposer quelques fruits rouges sur le dessus.
