

Biscuit roulé aux pommes

4 jaunes d'œufs
2 c. à soupe d'eau chaude
120 g de sucre
120 g de farine
4 blancs d'œufs en neige
1 pincée de sel

travailler en mousse

incorporer délicatement, recouvrir l'extérieur d'une tôle de feuille d'aluminium, graisser, fariner. Étaler l'appareil régulièrement

Cuisson: 10–15 minutes env. à four chaud (200 °C). Une fois sorti du four, laisser refroidir.

Farce:

1½–2 dl de crème
3 grosses pommes épluchées

fouetter

râper avec une râpe à gros trous et ajouter immédiatement à la crème

2 c. à soupe de sucre
le jus d'un demi-citron

ajouter, bien mélanger, étaler sur le biscuit refroidi. Rouler et saupoudrer de sucre glace

Remarque: dessert frais, juteux, toujours très apprécié.

Un conseil pratique: les pommes «Golden Delicious» sont idéales pour cette préparation.

