GATEAU ROULE A LA CONFITURE ET MERINGUE

Pour 4 personnes:

Pour la génoise:

4 œufs

120 g de sucre

Pour la garniture :

Confiture (au choix)

Pour la meringue:

3 blancs d'œufs

60 g de sucre glace

Dans une jatte battre les œufs et le sucre, le volume doit doubler.

Ajouter la farine en pluie.

Verser la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson , enfourner et cuire pendant 12 minute à 180°C.

Laisser refroidir la génoise et la tartiner de confiture, puis rouler la génoise.

Préparer la meringue en battant les blancs en neige et ajouter petit à petit le sucre glace.

Recouvrir le gâteau roulé de meringue et faite dorer au four 10 minutes.