

## Biscuit roulé à la confiture ou ma bûche d'Halloween

Dessert **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 20 mn**Cuisson** : 10 mn

*Halloween est une fête originaire des îles Anglo-Celtes célébrée dans la soirée du 31 octobre, veille de la Toussaint. Son nom est une contraction de l'anglais All Hallows Eve qui signifie the eve of All Saints Day en anglais contemporain et peut se traduire comme la veille de la Toussaint. En attendant, pour fêter l'événement, je vous cuisine le biscuit roulé à la confiture ou bûche d'Halloween.*

### Ingrédients

- 3 oeufs
- 100 g de sucre
- 80 g de farine
- sel
- 20 g de beurre
- 1 pot de confiture
- 2 cs de poudre d'amandes

### Préparation

- 1 Séparez les blancs des jaunes d'oeuf. Dans un saladier, battez ensemble le sucre et les jaunes d'oeuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- 2 Montez les blancs en neige ferme.
- 3 Incorporez un peu de farine et un peu de blanc en neige dans le mélange sucre et jaunes, en intercalant ces deux ingrédients, jusqu'à ce que tous les éléments soient incorporés.
- 4 Beurrez une feuille de papier sulfurisé et disposez-la sur la plaque du four. J'ai utilisé la plaque de mon mini four. Elle est suffisante pour ce roulé.
- 5 Versez la pâte sur la plaque. Égalisez-la. Faites-la cuire 10 minutes à 180°C (th.6) (+ ou - selon le four). Votre biscuit roulé doit être légèrement doré.
- 6 À la fin de la cuisson, sortez le biscuit du four et enroulez-le délicatement dans un torchon humide.
- 7 Déroulez délicatement le biscuit roulé. Nappez-le de gelée de cassis. Enroulez-le au fur et à mesure.
- 8 Une fois votre roulé bien enroulé chauffer un peu de gelée de cassis et badigeonnez-en votre gâteau. Puis saupoudrez-le de poudre d'amandes.
- 9 Une hache par-ci...Une scie par-là et une citrouille sur le milieu... Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

