

# Gâteau Roulé Gourmand à la Pâte à Tartiner El Mordjane

---

## Ingrédients

- 4 œufs frais
- 100g de sucre en poudre
- 100g de farine tamisée
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 200g de pâte à tartiner El Mordjane (à température ambiante)

## Matériel nécessaire

- Plaque de cuisson rectangulaire (type lèchefrite)
- Papier sulfurisé
- Batteur électrique
- Spatule en silicone
- Torchon propre et humide
- Tamis

## Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.
- Fouettez les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporez délicatement la farine tamisée au mélange jaunes/sucre, puis ajoutez les blancs en neige en soulevant la masse avec une spatule.
- Étalez la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en formant un rectangle régulier.
- Enfournez pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que le biscuit soit légèrement doré.
- À la sortie du four, retournez le biscuit sur un torchon propre et humide. Retirez délicatement le papier sulfurisé.
- Roulez le biscuit encore chaud avec le torchon pour lui donner la forme, puis laissez refroidir quelques minutes.
- Déroulez le biscuit, étalez généreusement la pâte à tartiner El Mordjane sur toute la surface, puis roulez-le à nouveau sans le torchon.

- Laissez reposer au frais pendant 30 minutes avant de servir.

## **Conseils de chef**

- Pour plus de gourmandise, ajoutez quelques noisettes concassées sur la pâte à tartiner avant de rouler.
- Saupoudrez le dessus du gâteau avec du sucre glace juste avant de servir pour une finition professionnelle.
- Si la pâte à tartiner est trop ferme, passez-la quelques secondes au bain-marie ou au micro-ondes pour faciliter l'étalage.