

Roulé au lemon curd et pépites de citron

Ingrédients pour un moule 30 X 40 (j'ai utilisé le flexipat de Demarle)

4 œufs

100 gr de sucre en poudre

120 gr de farine

2 cc de levure chimique

2 cs de lait

lemon curd

pépites de citron les Fleurons d'Apt

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent

Ajouter la farine et la levure tamisées

Mettre le lait

Verser la préparation dans le moule

Cuire four chaud 180°

Démouler dès la sortie du four sur un torchon humide ou une toile silpat y maintenir le gâteau roulé quelques secondes

Dérouler le gâteau et le garnir de lemon curd

Parsemer de pépites de citron

Rouler à nouveau et mettre au frais

Saupoudrer de sucre glace au moment de servir



<http://atablecheznatt.canalblog.com>