














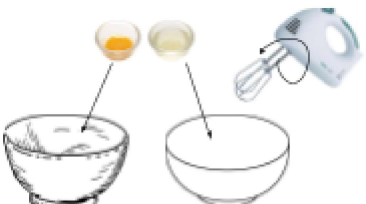

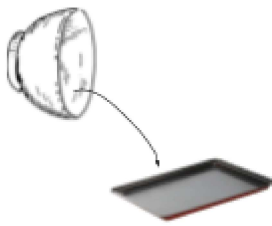
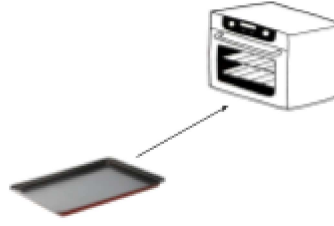
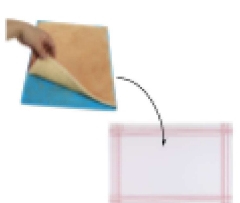
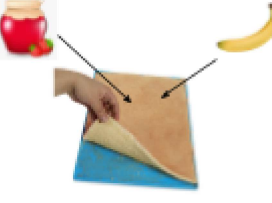



Roulé à la confiture

Ingrédients			
	3 oeufs		20 g de beurre
	60 g de sucre		60 g.de farine
	1 pot de confiture de fraises		2 bananes

Ustensiles			
	2 saladiers		1 plaque de four
	1 batteur		papier cuisson
	1 spatule		1 torchon
	1 casserole		1 bol

Préparation		
		
1. Faire fondre le beurre au bain marie.	2. Séparer les jaunes et blancs et monter les blancs en neige.	3. Mélanger le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter la farine et le beurre fondu.
		
4. Incorporer délicatement les oeufs en neige avec la spatule.	5. Verser la préparation sur la plaque de four recouverte de papier cuisson.	6. Faire cuire entre 10 et 15 minutes à 180°C.
		
7. Déposer la génoise créée sur un torchon humide et laisser refroidir.	8. Tartiner de la confiture de fraises sur la génoise refroidie et y déposer des bananes coupées en tranches fines.	9. Rouler la génoise. Vous pouvez la décorer de bananes coupées en morceaux !