

## GATEAU ROULE A L'ANANAS

RECETTE N°184

### NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 3/10
- Originalité : 4/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 10 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 3 jaunes d'oeufs
- un zeste de citron râpé
- 60 g de sucre
- 50 g de beurre
- 75 g de farine
- confiture d'ananas

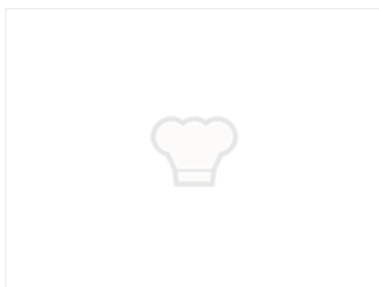
### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- jatte
- plaque à pâtisserie
- torchon
- fouet électrique
- plat de service
- râpe

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 6 ETAPES A SUIVRES

01. Travaillez 3 jaunes d'oeufs, un zeste de citron râpé et 60 gde sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
02. Ajoutez 3 blancs battus en neige avec 50 g de beurre, puis 75 g de farine. Versez la pâte en couche de 2 cm sur une plaque carrée.
03. Faites cuire 10 mn à four très chaud.
04. Démoulez sur un torchon humide Tartinez de confiture d'ananas.
05. Roulez le gâteau.
06. Posez-le sur un plat et glacez avec la confiture.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---

---