

# Biscuit roulé aux pommes



4 jaunes d'œufs  
2 c. à soupe d'eau chaude  
120 g de sucre

travailler en mousse

120 g de farine  
4 blancs d'œufs en neige  
1 pincée de sel

incorporer délicatement, recouvrir l'extérieur d'une tôle de feuille d'aluminium, graisser, fariner. Étaler l'appareil régulièrement

**Cuisson:** 10–15 minutes env. à four chaud (200 °C). Une fois sorti du four, laisser refroidir comme il est expliqué pour le biscuit roulé à la page 12.

## **Farce:**

1½–2 dl de crème  
3 grosses pommes épluchées

fouetter

râper avec une râpe à gros trous et ajouter immédiatement à la crème

2 c. à soupe de sucre  
le jus d'un demi-citron

ajouter, bien mélanger, étaler sur le biscuit refroidi. Rouler et saupoudrer de sucre glace

Remarque: dessert frais, juteux, toujours très apprécié.

*Un conseil pratique:* les pommes «Golden Delicious» sont idéales pour cette préparation.

