

## **Biscuit roulé de Thomas pour 4 à 6 personnes**

### **Pour le biscuit**

6 œufs entiers  
75 g de farine  
150 g de sucre semoule

### **Pour la cuisson du biscuit**

15 g de beurre

### **Pour le sirop**

100 g de sucre  
1 c. à café de rhum

### **Pour la garniture**

Pâte à tartiner au chocolat

### **Pour le glaçage**

50 g de noisettes hachées et torréfiées  
225 g de chocolat au lait  
25 g d'huile de tournesol

### **Préparer le biscuit :**

Séparer les blancs des jaunes.

Tamiser la farine à l'aide d'une passoire.

Dans une terrine fouetter fermement les 6 jaunes d'œufs et 3 blancs avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.

Monter en neige les 3 blancs qui restent en leur incorporant petit à petit le reste du sucre sans cesser de fouetter au batteur électrique ou à main.

Incorporer les blancs aux jaunes en soulevant délicatement la préparation avec une spatule.

Ajouter enfin la farine tamisée en la versant en pluie.

### **Cuisson du biscuit :**

Préchauffer le four à 180 °.

Faire fondre le beurre sans le cuire.

Tapiser la plaque du four de papier sulfurisé en relevant un peu les 4 côtés. Avec un pinceau le badigeonner de beurre fondu.

Puis étaler régulièrement la pâte dessus sur environ 1 cm d'épaisseur. Lisser avec une spatule métallique.

Mettre au four pendant 10 mn : le dessus du biscuit doit juste blondir.

### **Pendant ce temps préparer le sirop :**

Mélanger le sucre avec 10 cl d'eau et chauffer pour réaliser le sirop. Ajouter le rhum.

Quand le biscuit est cuit, mouiller un torchon propre, l'étaler sur un plan de travail et renverser dessus le biscuit, Oter la feuille de papier sulfurisé.

Avec un pinceau, l'imbiber de sirop.

Ensuite le recouvrir de pâte à tartiner ; bien lisser avec une spatule.

En s'aidant du torchon, rouler le biscuit et trancher les deux extrémités en biais.

*Remarque : on peut le laisser roulé dans le torchon jusqu'au lendemain.*

**Réaliser le glaçage :** (d'après Cyril Lignac)

Hacher les noisettes au couteau. Faire fondre le chocolat au bain marie en mélangeant bien et y ajouter les noisettes.

Ajouter l'huile.

Poser le gâteau sur une grille avec un plat en dessous.

Verser le glaçage dessus et replacer ensuite le gâteau sur un plat avec une spatule.