**Biscuit roulé de Valérie**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 5 gros œufs**
**- 100 g (50 g + 50 g) de sucre en poudre**
**- 90 g de farine (ou de fécule)**
**- 2 g de levure chimique
- 50 g de lait
- 50 g d'huile neutre (tournesol pour moi)
- 1 càs d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**

**1 plaque à biscuit roulé avec rebords de 37 cm x 30 tapissée de papier cuisson face lisse contre la plaque.**
**Préchauffage du four à 170°C** 

[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Monter les blancs en neige ([**texture mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)) avec 50 g de sucre.
Faire blanchir au fouet les jaunes avec le reste du sucre.
Verser le mélange bien mousseux sur les blancs et mélanger délicatement à la maryse. Tamiser sur le dessus la farine et la levure et mélanger toujours délicatement pour obtenir une pâte aérienne et homogène.
Dans un bol, émulsionner le lait, l'huile et la vanille.
Ajouter en mélangeant 30 g de la pâte précédente.
Incorporer ce mélange à l'ensemble de la pâte très délicatement en soulevant avec la maryse. La préparation est légère et bien lisse.
Verser la pâte sur la plaque, donc sur la face rugueuse du papier,
lisser à la spatule et taper la plaque plusieurs fois sur le plan de travail.
Enfourner pour 20 minutes environ jusqu'à ce que le biscuit soit bien doré.
Si le biscuit à tendance à gonfler par endroits, ouvrir rapidement la porte du four le temps de le faire retomber.
Dès que le biscuit est cuit, poser sur le dessus une feuille de papier cuisson
et cette fois, face lisse contre le biscuit.
En s'aidant d'une plaque, retourner l'ensemble et faire glisser le papier sur une grille.
Retirer délicatement le papier et la peau du gâteau devrait rester collée sur la face adhésive.

*Maintenant suivez bien et si vous ne comprenez pas tout, regardez la vidéo d*e [**Cooking See**](https://www.youtube.com/watch?v=-6oKEiI6_N0&t=110s).

Parer les bords des petites largeurs :
D'un côté, couper le bord à l'oblique en penchant bien la lame du couteau.
L'autre bord sera coupé droit, mais on entaille légèrement la surface du biscuit
3 fois à 1 cm d'intervalle.

Tartiner le biscuit avec la confiture ou la crème sur quelques millimètres.
Commencer à rouler le biscuit en commençant par le côté aux entailles,
en serrant bien et en s'aidant du papier, on termine par le côté en biais qui va faire une belle finition.
Entreposer au réfrigérateur le biscuit bien serré dans son papier pendant au-moins 1 heure.
Le jour de la dégustation parer les bords du rouleau et le décorer à l'envie : Pour moi, un nuage de sucre glace.