Bûche roulée imprimée à la confiture de fraise

Préparation : 40 min - Cuisson : 12 min - Repos : 1 h

Ingrédients : **Pour 8 à 10 personnes**

Pour la pâte à cigarette (biscuit imprimé) :

- 30 g de beurre
- 30 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf (35 g)
- 35 g de farine
- Colorant rose

Pour le biscuit roulé :

- 3 gros œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de farine de blé T65
- 1/2 pot de confiture de fraise

Préparation :

Préparez la pâte à cigarette :

1. Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.
2. Dans un bol mélangez le beurre fondu avec le sucre glace. Ajoutez le blanc d'œuf puis la farine.
3. Ajoutez le colorant rose en poudre petit à petit de manière à obtenir la couleur que vous désirez.
4. Mettez la préparation pour la pâte à cigarette (biscuit imprimé) dans une poche à douille (à défaut dans un sac congélation dont vous couperez un angle). Laissez reposer 10 min au réfrigérateur pour durcir un peu la pâte (si elle est trop liquide, vous allez avoir du mal à l'utiliser).
5. Sur un moule / une plaque en silicone, réalisez des points roses de différentes tailles.
6. Mettez le moule / la plaque au réfrigérateur pendant 1 heure pour que la pâte à cigarette durcisse.

Préparez le biscuit roulé :

Préparation à ne pas commencer trop tôt pour que les pois roses aient le temps de solidifier au frigo !
1. Dans un saladier fouettez 2 jaunes et 1 œuf entier avec la moitié du sucre.
2. Ajoutez la farine et mélangez rapidement.
3. Battez les 2 blancs en neige avec le sucre restant. Incorporez-les délicatement au reste de la préparation.
4. Etalez la pâte à biscuit roulé sur un moule / une plaque rectangulaire (24 cm x 34 cm - si vous avez) tout juste sortie du réfrigérateur et faites cuire 10 à 12 minutes dans le four préchauffé à 180°C.
5. Dès la sortie du four retournez le gâteau une première fois sur une plaque ou un torchon puis une seconde fois sur un torchon et roulez pour que le gâteau prenne la forme. Laissez refroidir.
6. Déroulez délicatement, étalez la confiture de fraise.

Montage de la bûche en assemblant les deux biscuits ensemble :

1. Placez les deux biscuits l'un sur l'autre. Roulez les ensemble afin de former la bûche.
2. Placez la bûche roulée sur un plat de présentation et coupez les entames (les bords).