

## BISCUIT ROULÉ CHOCOLAT NOISETTE



### INGREDIENTS

25 gr de chocolat au lait,  
Pâte à tartiner maison ou du commerce,  
3 oeufs entiers + 2 jaunes,  
6 blancs d'oeufs,  
220 gr de sucre,  
85 gr de farine,  
50 gr de noisettes,  
2,5 cl d'huile de tournesol.

### TUPPERWARE

MultiFlex  
Pichet MicroCook  
DuoChef  
SuperSonic Chopper Small

### LA RECETTE

Déposez la Feuille de Cuisson MultiFlex sur votre grille;  
Faites fondre le chocolat au Pichet MicroCook;  
Faites également fondre la pâte à tartiner au Pichet MicroCook;  
À l'aide du DuoChef, montez les jaunes d'oeufs, les oeufs entiers, et 135 gr de sucre au ruban;  
Ensuite, ajoutez-y la farine et mélangez avec une spatule en silicone. Réservez cette préparation dans un autre bol;  
Nettoyez votre DuoChef (ou utilisez votre SpeedyChef si vous l'avez toujours) et montez les blancs d'oeufs en neige, avec le sucre restant;  
Mélangez les 2 appareils délicatement grâce à notre spatule en silicone;  
Préchauffez votre four sans la grille à 210 °C;  
Coulez l'appareil sur la Feuille de Cuisson MultiFlex posée sur votre grille froide, étalez-le bien grâce à une spatule;  
Enfournez pendant 5 minutes;  
Hachez les noisettes avec le SuperSonic Chopper Small;  
À la sortie du four, laissez reposer le biscuit 1 minute, puis déposez un essuie humide sur le plan de travail et retournez le biscuit dessus pour qu'il conserve son moelleux;  
Taillez les bords du biscuit pour obtenir un rectangle net, et nappez-le de pâte à tartiner;  
Roulez le biscuit sans trop serrer pour ne pas le casser;  
Ajoutez l'huile et les noisettes au chocolat fondu du glaçage et mélangez;  
Versez le glaçage sur le roulé, placez-le au frais pour que le glaçage refroidisse légèrement, maximum 30 minutes.

