

## Gâteau Roulé au Nutella

*Pour Gâteau « Nitro » d'agent secret*



### Gâteau roulé au nutella

**Ingrédients (pour 6 personnes)** : (à multiplier par 3 pour 3 roulés)

- 6 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150g de sucre en poudre
- 100g de farine
- 8cl de lait
- 180g de miel
- 1 petit pot de pâte à tartiner aux noisettes (220g)
- 1 cuil à soupe de sucre glace
- 1 pincée de sel

### Préparation :

1. Préchauffez le four à 220°C (thermostat 7-8). Séparez les blancs des jaunes de 3 œufs. Mettez les 3 blancs dans un saladier avec la pincée de sel et montez-les en neige très ferme.
2. Dans un autre saladier, battez à l'aide d'un fouet les 3 jaunes avec 3 œufs entiers. Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé, rendez le mélange mousseux avec le fouet. Ajoutez les blancs en neige délicatement sans les casser, puis ajoutez la farine en pluie et mélangez bien.
3. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, versez la pâte sur un cm d'épaisseur, en rectangle. Faites cuire au four 15 à 20 minutes. A la sortie du four, retournez le biscuit sur un torchon légèrement humide. Avec un couteau bien aiguisé recoupez toutes les bordures tout autour, cela facilitera le "roulage". Laissez refroidir quelques instants, puis tartinez le biscuit avec la pâte à tartiner. Roulez le biscuit bien serré, posez-le sur un plat et mettez au frais.