



Biscuit roulé à la cerise de Cayenne

Goûter

- 6 œufs
- 150g de sucre blanc
- 75g de farine
- 1 pot de **confiture de Cerise de Cayenne**



Dans une terrine, battez les 6 jaunes d'œufs avec 3 blancs et la moitié du sucre.
Montez en neige les 3 autres blancs d'œufs avec le restant du sucre et mélangez-les ensuite à la première préparation.
Ajoutez en pluie la farine tamisée.
Beurrez la plaque du four avec un peu de beurre fondu et étalez-y la pâte sur 1 cm d'épaisseur.
Passez la au four à 180° pendant 10mn (le dessus doit être blond).
Posez le gâteau sur un torchon puis étalez dessus la confiture de cerise de Cayenne avec une spatule.
Roulez le ensuite à l'aide du torchon.
Coupez les bords en biais et décorez avec des amandes effilées.

www.couleursdeguyane.com