

# ROULÉ AU LION

## La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

### Ingrédients pour la génoise :

- 4 Oeufs
- 1 Sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100g de sucre
- 90 g de Farine
- 30g de Maïzena

### Recette réalisée au Thermomix, MCC ou autres robots culinaires :

- > Préchauffer le four à 200°C
- > Mettre les oeufs, le sucre, le sucre vanillé dans le bol
- > Rajouter le fouet > Programmer 12 Min / 37°C / Vitesse 3
- > Retirer le fouet > Racler les bords
- > Rajouter la farine, la maïzena et la levure chimique
- > Mélanger 20 Sec / Vitesse 2 > Etaler la préparation dans un moule à rebords > Enfourner 10 Min à 200°C
- > Sortir la génoise du four et retourner le moule sur un torchon humide > Démouler la génoise du moule
- > Enrouler la génoise à l'aide du torchon
- > Laisser refroidir 15 Min > Redérouler la génoise
- > Etaler la pâte à tartiner sur l'ensemble de la génoise
- > Enrouler la génoise > Placer le roulé au Lion au réfrigérateur minimum 1h
- > Sortir le roulé un petit moment avant de servir
- > Pour une plus belle présentation, Couper les extrémités du roulé et Soudouler de sucre glace