



30



15



Bras de Vénus

Ingrédients

- 75g de farine
- 75 g de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe de sucre pour le torchon
- 3 œufs
- 1/2 cuillère à café de vanille en poudre ou 1 sachet de sucre vanillé
- 1 noix de beurre pour le moule
- 1/2 sachet de levure alsacienne
- 8 cuillères à soupe de confiture au choix

Matériel

- 1 saladier
- 1 grand bol pour le blanc d'œuf
- 1 assiette pour les jaunes
- 1 batteur
- 1 cuillère en bois
- 1 cuillère à café
- 1 cuillère à soupe
- 1 torchon propre
- La plaque du four ou 1 moule rectangulaire d'environ 30 cm sur 40 cm
- 1 balance

Technique

- Préparation du biscuit.
- Préchauffer le four thermostat 6.
- Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.
- Battre les blancs d'œufs en neige ferme.
- Mélanger dans le saladier : la farine, la levure, le sucre en poudre, les jaunes d'œufs, la vanille.

- Ajouter les blancs battus en neige.
- Beurrer la plaque (ou le moule).
- Étaler la pâte sur la plaque.
- Faire cuire à four moyen pendant 15 minutes.
- Faire le " bras "
- Mouiller le torchon et l'étaler sur un table.
- Saupoudrer le torchon de 3 cuillerées de sucre.
- Démouler le biscuit sur le torchon.
- Étaler la confiture sur le biscuit.
- Rouler le biscuit en s'aidant du torchon.

Truc du chef

- Si le bord du gâteau est grillé et trop sec le couper, ce sera plus facile à rouler.
- Si on veut utiliser les œufs entier sans battre les blancs, mettre 1 paquet entier de levure.

Suggestions

- Décorer le gâteau suivant son idée avec des fruits confits...des bougies (voir fiche décors).
- Remplacer la confiture par une crème au beurre ou même une crème au chocolat faite maison ou du commerce.