

# Roulé de Noël Ultra Moelleux au Nutella

## Ingrédients:

(pour une plaque recouvrir une plaque à génoise entièrement )

- 6 œufs calibre moyen
- 40 g de sucre pour le 1er mélange + 40 g de sucre pour ajouter aux blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 60 ml de lait
- 20 ml de fleur d'oranger
- 50 ml d'huile
- 80 g de farine
- Quelques gouttes de jus de citron
- Quelques gouttes de colorant vert / Quelques gouttes de colorant rouge



## Préparation:

(environ 15 min + 53 minutes de cuisson)

Préchauffer le four à 170 degrés.

Séparer les blancs des jaunes sur 5 des 6 œufs. Mettre 5 jaunes + 1 œuf entier dans un cul de poule.

Rajouter 40g de sucre, la pincée de sel, le lait, l'arôme et l'huile et mélanger le tout au fouet à main. Rajouter progressivement la farine tamisée. Mélanger au fur et à mesure en incorporant la farine.

Battre les 5 blancs d'œufs au fouet électrique ou au robot. Une fois les blancs mousseux, y rajouter le jus de citron puis progressivement le sucre restant, comme pour réaliser une meringue. Les Monter pas trop fermes.

A l'aide d'une maryse, incorporer en plusieurs fois et délicatement les blancs d'œufs montés en neige au mélange précédent jusqu'à obtenir une pâte homogène et mousseuse.

Une fois cette pâte prête, la diviser en deux en mettant la moitié de la préparation dans un autre cul de poule. Verser quelques gouttes de colorant rouge dans l'un des culs de poule, et quelques gouttes de colorant vert dans l'autre. Mélanger à la maryse pour bien répartir le colorant.

Pocher la pâte rouge sur la plaque à génoise striée, une bande sur deux. Il va vous rester de la préparation. La mettre de côté.

Placer ensuite la plaque 15 minutes au congélateur.

Puis pocher ensuite avec la pâte verte le reste des bandes de la plaque.

Il va, là aussi, vous rester de la pâte. Recommencer l'opération précédente en remettant de la pâte rouge sur les bandes rouges et la pâte verte sur les bandes vertes, de façon à recouvrir complètement les bandes colorées et remplir la plaque.

Enfourner pour 20 minutes à 170 degrés (en chaleur statique), en plaçant la grille tout en bas du four.

Une fois la cuisson terminée, sortir la grille et laisser bien refroidir le Fluffy avant de le manipuler.

Une fois refroidi, décoller le fluffy tout doucement, de façon TRES délicate. Puis le placer très délicatement sur une surface propre (papier sulfurisé par ex).

Le recouvrir de la pâte à tartiner (ou la confiture) de votre choix. Enfin, le rouler très délicatement.

Couper les deux bouts de la bûche, de façon à avoir une finition plus nette.

*Magalie Pâtisserie*