Ingrédients

Pour la recette de feuilletés apéro :

400 g pâte feuilletée
50 g Tapenade noire
50 g Confit de tomate
50 g Pesto
60 g Parmesan râpé

GUIDE DE PRÉPARATION : BISCUIT ROULÉ RAPIDE

INGRÉDIENTS

- 4 œufs entiers
- 150 g de sucre en poudre
- 125 g de farine de blé
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pot de confiture ou de pâte à tartiner au chocolat (Nutella)
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

ÉTAPE 1Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Dans un saladier, mélangez les œufs entiers, le sucre en poudre, le sucre vanillé et le sel en vous aidant d'un batteur électrique. Le mélange doit devenir bien blanc puis incorporez la farine de blé tamisée avec la levure.

ÉTAPE 2Ensuite, étalez la pâte sur une tôle recouverte de papier sulfurisé ou dans un moule siliconé rectangulaire. Enfournez la génoise à biscuit roulé pendant 15 min.

ÉTAPE 3À la sortie du four, démoulez immédiatement la génoise sur un torchon humide. Répartissez sur le biscuit la garniture : la confiture ou le Nutella en couche fine. Roulez le biscuit et réservez-le au réfrigérateur pour qu'il se tienne bien jusqu'à la dégustation.