



# Gâteau roulé au chocolat et noix : un gouter équilibré pour les enfants

Des œufs  
**1 œuf/3 pers.**  
Mélangez le jaune au sucre énergiquement puis ajoutez la farine.  
Montez les blancs en neige et ajoutez les délicatement au mélange jaune+sucre+farine+vanille

Du sucre  
**25g/1 œuf**  
+ de la vanille  
(liquide ou en gousse)



De la farine  
**25g /1 œuf**  
Ajoutez la une fois le mélange jaune d'œuf+sucre bien blanchi

Du chocolat noir corsé (60%) fondu  
**30g/1œuf**  
+ des noix concassées **3/1 œuf**

Étalez la pâte sur une feuille de cuisson beurrée.  
Laissez le tout cuire pendant 10 minutes à 180°C.  
A la sortie du four, renversez le gâteau sur une deuxième feuille de cuisson ou un torchon propre et roulez-le tout de suite afin qu'il prenne la forme à chaud. Déroulez-le 2 minutes après et étalez le mélange chocolat fondu + noix concassées. Roulez-le à nouveau. Laissez refroidir. C'est prêt !! A servir pour le gouter des enfants avec un fruit.