

Crème pâtissière (H. Zavelles)  
légère

15g

~~10g~~ maizena (ou farine)

1/2 l lait

60g sucre + candeur à la fin (ou 80g <sup>sucre</sup> <sup>sucre</sup>)

parfum au choix : rhum - vanille - choc. café - ...

2 jaunes d'œufs.

Faire bouillir le lait - Le verser bouillant dans le mélange œufs + sucre et ensuite farine

Tourner jusqu'à épaississement.

Mettre vanille ou chocolat au début

rhum à la fin

40g sucre = 3 cuillerées à soupe

Gâteau roulé (Huguette Zavelles)

70g farine

110g sucre

2 œufs entiers

7g levure alsacienne

1 pincée de sel

Mélanger les œufs entiers le sucre et le sel.

Bien battre pendant 5 mn. Bien mousser.

Ajouter cuillerée par cuillerée la farine et la levure - (levure)

Verser la pâte dans un moule carré bien beurré - cuire 20 mn four moyen

C'est bien de prendre 2 moules rectan-  
-gulaires avec le double de pâte. Mettre  
côté à côté les 2 gâteaux et les rouler  
l'un à la suite de l'autre. Asperger de  
rhum, recouvrir d'une couche de confiture  
rouler avec les mains. S'aider à rouler  
avec feuille de papier alu que l'on laisse  
pendant le refroidissement du gâteau.

Avant de démouler le gâteau,  
préparer la confiture (de préférence de  
la gelée de framboises) avec du  
rhum de façon à liquéfier sur feu  
la gelée.