

Bras de Vénus

Ce dessert catalan est super simple. C'est un gâteau roulé à la crème pâtissière saupoudré de sucre glace. Il peut aussi s'appeler "Bras de gitan".



Ingrédients:

Pour le gâteau:

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé ou 10 g de sucre vanillé Thermomix

3 oeufs

80 g de farine

1 cc de levure chimique

Sucre glace

Pour la crème pâtissière:

2 jaunes d'œufs

250 ml de lait

50 g de sucre

1/2 gousse de vanille

20 g de Maizéna

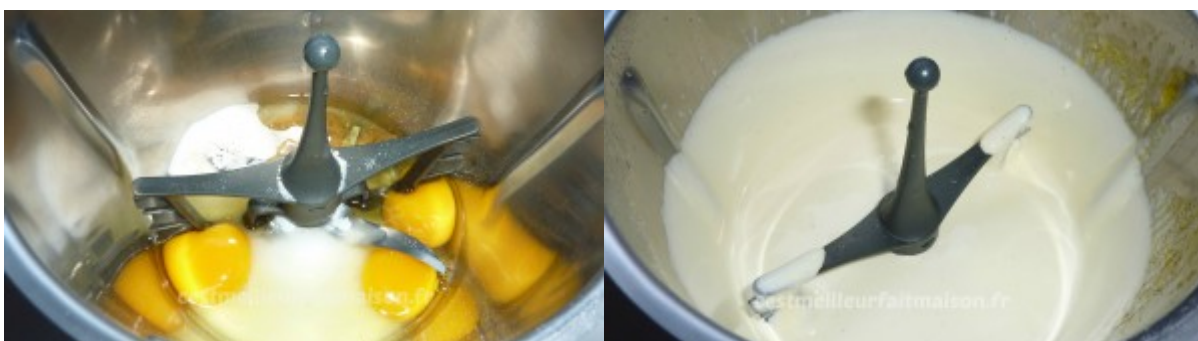
Préparation:

1- Préparer la crème pâtissière comme indiqué [ici](#). Il faut la faire avant le gâteau pour qu'elle ait le temps de refroidir au réfrigérateur. On peut même la préparer la veille.



2- Préchauffer le four à 200°C.

Mettre le fouet dans le bol du Thermomix. Ajouter les sucres, les œufs et mixer 4 min/37°C/Vit 3. Mixer à nouveau 3 min/Vit 3.



3- Ajouter la farine, la levure et mixer, toujours avec le fouet, 15 sec/Vit 3.



4- Verser l'appareil dans le moule Flexipan plat et enfourner à 200°C pendant 8 à 10 min.



J'ai retiré la croûte marron qui se décolle du gâteau à la sortie du four.

5- Démouler sur une toile ou la Roulepat et laisser refroidir un peu.



6- Étaler la crème pâtissière sur le gâteau et le rouler en s'aidant de la toile.



7- Couper les deux bouts. Poser sur un plat de service et saupoudrer de sucre glace.





cestmeilleurfaitmaison.fr