

BÛCHE DE NOËL

BISCUIT ROULE

Oufs : 3
Sucre : 80g
Sucre vanillé : 1 sachet
Eau chaude : 3 c soupe
Farine : 55g
Fécule : 40g
Levure chimique :
½ c café

- Beurrer et fariner le moule, préchauffer le four à 180° (th n°6)
- Battre au fouet (à main ou électrique) les jaunes d'œufs et l'eau chaude en mousse et y ajouter peu à peu les 2/3 du sucre et le sucre vanillé, afin d'obtenir une masse crémeuse.
- Battre les blancs d'œufs en neige ferme et y incorporer peu à peu le reste du sucre en continuant de battre. La neige doit être ferme
- Glisser cette neige sur la masse des jaunes d'œufs, puis y tamiser le mélange de farine, fécule et levure.
- Mélanger le tout délicatement (sans tourner) en enveloppant les blancs dans les jaunes.
- Étaler la pâte dans le moule et enfourner immédiatement. Cuire environ 12 minutes.
- Après cuisson, démouler immédiatement le biscuit sur un torchon et l'arroser avec le sirop.
- Rouler le biscuit avec le torchon dans le sens de la longueur.

SIROP DE MOUILLAGE

Eau : 1dl à 1,5dl
Sucre : 70g

- Pendant la cuisson du gâteau, mettre eau et sucre dans une casserole et porter à ébullition.

CREME PÂTISSIERE

Lait : 1/4l
Sucre : 30g
Œuf : 1
Farine : 25g
Parfum : café soluble ou vanille ou cacao ou liqueur selon votre goût

- Faire chauffer le lait avec le parfum choisi.
- Mélanger, dans un saladier, l'œuf et le sucre puis ajouter la farine et mélanger.
 - Ajouter le lait chaud petit à petit. Remettre dans la casserole et faire cuire sur feu doux, en remuant constamment jusqu'à ébullition.
 - Étaler cette crème chaude sur le biscuit déroulé.
 - Rouler à nouveau le biscuit et le mettre sur le plat de service en plaçant « le raccord » contre le plat.
 - Réserver au frais.

CREME DE GARNITURE

Lait : 2dl
Œuf : 1
Sucre : 30g
Farine : 25g
Parfum : voir crème pâtissière
Beurre : 50 à 60g
Sucre : 45g

- Faire une crème pâtissière avec le lait, l'œuf, le sucre, la farine et le parfum.
- Faire refroidir cette crème (pas trop froide tout de même)
- Travailler le beurre et le sucre restant pour obtenir un mélange blanchi et léger.
- Joindre petit à petit au beurre la crème pâtissière en travaillant vigoureusement au fouet. Si la crème est trop molle, la laisser refroidir au réfrigérateur.

MONTAGE DE LA BÛCHE

- Couper, en biais, les 2 extrémités du gâteau et les rouler plus serrées si nécessaire.
- Mettre un peu de crème de garniture sous chacun des morceaux coupés et placer ceux-ci sur le dessus du gâteau.
- A la cuillère, recouvrir la totalité de la bûche avec la crème. Hérissier à la fourchette pour simuler l'écorce. Représenter, en rond, les cernes de croissance sur les 2 extrémités ainsi que sur les branches coupées du dessus et décorer à votre goût.