

Bûche de Noël

Cuisson : four très doux 2, 2,5 environ 25 minutes

biscuit :

125 g de farine + ½ paquet de levure
125g de sucre en poudre
4 œufs (blancs séparés des jaunes)

Séparer les blancs des jaunes d'œufs

Monter en neige ferme les blancs, les réserver

Dans un autre récipient mélanger les jaunes +sucre en mousse.

Ajouter à ce mélange la farine + levure en alternant avec des blancs jusqu'à la fin des blancs en neige.

Ajouter un soupçon d'huile pour rouler plus facilement le biscuit.

Mettre à cuire au four cuisson 4 pendant 12 minutes.

Surveiller la cuisson.

Verser sur un torchon mouillé et rouler jusqu'au moment de fourrer le biscuit...

crème :

1 dl d'eau
180g de sucre
6 jaunes d'œufs
250g frais doux
150 g chocolat fondant
parfum : grand marnier rouge, à défaut rhum

Mettez les jaunes dans une terrine

Battez au fouet pour les réduire en pommade homogène.

Mettez le sucre dans une casserole avec 1 dl d'eau

Faire cuire jusqu'à ce qu'en trempant 1 cuiller dans le sirop, le sucre forme une boulette molle sous les doigts.

Verser alors le sucre cuit à point sur les jaunes d'œufs en pommade.

Bien battre le tout qui doit être mousseux et faire le ruban.

Incorporer alors le beurre en morceaux jusqu'à ce que ce soit bien lisse et homogène.

Mettre le chocolat à fondre au bain-marie et l'ajouter à une partie de crème.

Jouer avec les contrastes de couleurs obtenues pour faire un joli décor.