

## BÛCHE DE NOËL

Pour environ 12 personnes

### Biscuit

Préparation: 15 mn

Cuisson: 10 min

Th 8 ou 180/200°C

- 4 oeufs
- 100g de sucre
- 100 g de farine
- 50 g de beurre ( si pas moule silicone)
- 1 pincé de sel



Allumez le four th 8 ou 180/200°C

Garnir le moule rectangulaire de papier alu et beurrez largement et farinez

( j'utilise le moule de flexipan du kit 6)

Faire la pâte savoie dans une terrine travaillez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux

Ajoutez la farine en pluie,



Puis battre les blancs en neige et les incorporer délicatement avec la spatule en soulevant et en coupant la pâte.



Versez la pâte dans le moule et enfournez aussitôt 10 min, quand le biscuit est légèrement doré le démouler immédiatement sur un torchon mouillé et saupoudrez de sucre.



Retirez délicatement le papier alu ou le moule flexipan  
Roulez le gâteau dans le torchon et laissez refroidir.

## Crème pâtissière (chocolat, praline ....)

Préparation: 5 min

Cuisson: 5 min d'ébullition

- 2 oeufs
- 35 g de sucre
- Sucre vanillé
- 15 g de farine + 10 g de maïzena ou 25 g de farine
- 1/4 de lait
- 50 g de chocolat ou pralinoise

Faire chauffer le lait avec le sucre vanillé plus le chocolat ou la pralinoise

D'autre part, travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.



Ajoutez la farine en pluie bien mélanger.

Versez le lait bouillant petit à petit sur le mélange.



Remettre le tout sur le feu doux et portez doucement à ébullition 5 min en tournant sans cesse.



Il faut attendre que la crème soit froide pour la mettre dans le biscuit.

## Crème au beurre (chocolat ou praline)

Préparation 1/4 heures

- 75 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 2 oeufs
- 75 g de chocolat ou praline

Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Faire fondre le chocolat ou pralinoise, malaxez le beurre avec le chocolat fondue jusqu'à ce qu'il ait la consistance de pommade.



Ajoutez peu à peu le beurre chocolat a la première préparation bien mélanger.



### **Préparation**

Quand le biscuit est refroidi le dérouler et le fourrer de crème pâtissière

Roulez de nouveau le biscuit.

Coupez les deux extrémités de la bûche pour mettre dessus



Napez bien le biscuit de la crème au beurre, puis avec une fourchette faire des traits et saupoudrez de sucre glace ( j'ai oublier de faire )

