

Bûche citron – fraise

Pour 12 personnes

Dans l'ordre il faudra élaborer :

- Une crème au citron
- Un biscuit à la cuillère
- Une confiture de fraise (achetée en épicerie pour ma part)

Ingrédients

Biscuit

10 blancs d'œufs et 8 jaunes – 250 g de sucre – 100 g de farine – colorant jaune naturel

Crème au citron

3 citrons – 2 œufs – 135 g de sucre – 165 g de beurre (à température ambiante)

Confiture de fraise

Achetée donc pour ma part (choisir une bonne marque voire artisanale si possible) mais on trouve de très bonnes recettes sur le net, notamment sur site de Lady marmelade, un blog consacré aux confitures et marmelades : <http://ladymarmelade.canalblog.com/>

Réalisation

La crème au citron

- 1 – Prélever le zeste des citrons et les hacher finement
- 2 – Presser les citrons : on doit obtenir environ 10 cl de jus
- 3 – Mélanger les œufs, le sucre, les zestes et le jus de citron ; puis faire cuire au bain-marie en remuant jusqu'à la limite de l'ébullition
- 4 – Filtrez le mélange à la passoire (afin d'éviter d'avoir de trop gros zestes dans la crème) dans un récipient
- 5 – Placer rapidement le récipient dans de l'eau très froide (avec des glaçons dans l'idéal) pour stopper la cuisson. Laisser tiédir et incorporer le beurre ramolli en petits morceaux

- 6 – Travailler la crème au mixeur jusqu'à ce qu'elle devienne parfaitement fluide
- 7 – Laisser refroidir au réfrigérateur avec du film étirable posé à même la préparation (pour éviter qu'une croûte se forme)

Le biscuit à la cuillère

- 1 – Préchauffer le four à 170°
- 2 – Monter les blancs en neige. Quand ils commencent à devenir ferme, ajouter le sucre et continuer à fouetter.
- 3 – Battre les jaunes en omelette
- 4 – Incorporer les jaunes d'œufs à la préparation délicatement
- 5 – Incorporer d'un coup la farine et le colorant puis mélanger, délicatement toujours
- 6 – Etaler sur une feuille de cuisson, à l'intérieur d'un cadre rectangulaire beurré si vous en possédez un, sur 1 centimètre d'épaisseur environ
- 7 – Cuire 13 minutes à 170°
- 8 – Sortir du four et laisser refroidir

Montage

- 1 – Démouler le biscuit à la cuillère du cadre si besoin est
- 2 – La placer sur du papier sulfurisé ou du film étirable (pour faciliter le roulage)
- 2 – Etaler une couche moyennement épaisse de confiture de fraise sur le biscuit et laisser reposer une demi heure afin que le biscuit s'imprègne du sirop de la confiture
- 3 – Etaler la crème au citron sur l'ensemble du biscuit (elle ne doit pas être trop épaisse pour ne pas dégouliner lors du roulage de la bûche)
- 4 – Enrouler votre biscuit à l'aide du papier. Si vous avez besoin d'aide, regardez cette vidéo qui explique rapidement comment procéder :
<http://www.youtube.com/watch?v=ZsO9UfHSj-c>
- 5 – Le maintenir dans du film étirable ou du papier sulfurisé si nécessaire, et placer au réfrigérateur
- 6 – Pour la décoration procédez comme vous le désirez. Pour ma part, après avoir laissé reposer ma bûche une bonne heure, j'ai réalisé un sirop tout simple (environ 5cl d'eau et 50 g de sucre) que j'ai étalé sur ma bûche à l'aide d'un pinceau. Ensuite je l'ai « arrosé » de sucre coloré, j'ai posé deux coques de macarons qui me resté et une étoile en chocolat

(chocolat fondu au bain marie, déposé en couche fine sur du papier sulfurisé : une fois le chocolat refroidi réaliser une étoile à l'aide d'un emporte pièce)

Voilà, vous avez réussi votre bûche ;)