BUCHE DE NOEL

Ingrédients pour 6 personnes

Biscuit

5 œufs
150 g de farine
1/2 cuillère à café de levure
150 g de sucre

Garniture : Crème au beurre

250 g de beurre
150 g de sucre
2 oeufs entiers

parfum au choix : chocolat noir, café, vanille, ...

Recette assez facile

Biscuit

Travailler ensemble les jaunes et le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter la farine, la levure. Incorporer délicatement les blancs battus en neige.
Beurrer largement une plaque à pâtisserie de 25 à 30 cm de côté. Y verser la pâte et cuire au four T 4-5 pendant 8 à 10 minutes maxi, il ne faut pas que la pâte se dessèche.
Sortir du four. Démouler sur un linge humide saupoudré de sucre. Rouler ensemble, linge et biscuit. Laisser refroidir.
Dérouler délicatement le gâteau froid. Oter le linge.

Crème au beurre

Mélanger sur feu très doux sucre et oeufs entiers jusqu'à dissolution. Pendant ce temps, travailler le beurre en pommade. Incorporer délicatement (comme une mayonnaise) au beurre, le mélange oeufs et sucre refroidi.
Ajouter un parfum. Pour une bûche plus digeste, mêler la crème au beurre avec un quart ou moitié de crème pâtissière. On peut également garnir la bûche de crème de marrons.
Garnir l'intérieur du biscuit avec les 3/4 de la crème au beurre et rouler à nouveau.
Garnir l'extérieur avec le reste de la crème et décorer. Mettre au frais.

JOYEUX NOEL