



Bûche de Noël

Bûche de Noël

Recette pour 6 personnes

Biscuit roulé

Ingrédients

100 g d'amandes blanches râpées
100 g de sucre glace
120 g d'œufs entiers
35 g de farine
80 g de blancs d'œufs
20 g de sucre fin

Réalisation

- Mixer le plus fin possible à sec les amandes et le sucre glace
- Ajouter les œufs et mixer
- Ajouter la farine et mixer
- Monter en neige à part les blancs d'œufs avec le sucre
- Incorporer les blancs montés dans la préparation mixée
- Étaler sur une feuille de cuisson
- Cuire dans un four chaud à environ 230°C
- Laisser refroidir et déposer au réfrigérateur environ 5 heures avant d'utiliser

Crème légère au chocolat

Ingrédients

120 g de crème 35%
100 g de chocolat au lait
250 g de crème 35% liquide et froide

Réalisation

- Faire bouillir la crème
- Verser le chocolat haché sur la crème chaude, bien mélanger hors du feu
- Détendre avec la crème liquide
- Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 8 heures
- Monter la crème au batteur

Crème légère au mascarpone

Ingrédients

50 g de crème 35%
30 g de sucre
200 g de crème 35 %
60 g de mascarpone
¼ de bâton de vanille

Réalisation

- Faire bouillir la crème avec le sucre et laisser ensuite refroidir
- Mélanger au fouet la crème avec le mascarpone, puis incorporer au mélange
- Ajouter la vanille
- Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 8 heures
- Monter la crème au batteur