

# Bûche de Noël



## Pour 4 personnes

 30 minutes

 40 minutes > Moyen

### INGRÉDIENTS

250 g de beurre ramolli  
 430 g de sucre glace  
 430 g de farine  
 5 œufs  
 10 g de levure fraîche de boulanger  
 10 cl de lait  
 25 g de poudre de pistaches  
 200 g de cerises à l'eau de vie  
 150 g de chocolat noir à 70 %  
 de cacao  
 70 g de crème liquide

**1** - Fouetter le beurre ramolli avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

**2** - Ajouter la moitié de la farine, puis les œufs un par un, mélanger bien avant d'ajouter le reste de farine et la levure. Mélanger avec le lait afin d'obtenir une pâte homogène.

**3** - Verser 1/3 de la pâte dans un saladier, incorporer la poudre de pistaches, mélanger. Préchauffer le four th. 6 (180°C).

**4** - Hacher les cerises à l'eau de vie et les mélanger avec le reste de pâte.

**5** - Beurrer et fariner un moule à cake de 24 cm de long et 8 cm de large et verser

alternativement chaque pâte. Enfourner 40 min. Puis laisser tiédir et démouler le gâteau sur une grille.

**6** - Hacher le chocolat au couteau. Faire bouillir la crème. Hors du feu, ajouter le chocolat haché. Fouetter pour mélanger et recouvrir complètement la bûche avant de servir.

**7** - Déguster décoré de gros bonbons ou de mini macarons.