

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 8 - Temps de préparation : 90 mn

Cuisson : 10 mn - Difficulté : Moyen



Bûche de Noël

> Préparation

Le gâteau roulé :

- Travailler ensemble 4 jaunes d'oeuf avec le sucre et le sucre vanillé. Quand le mélange est crémeux, ajouter un oeuf entier, et travailler quelques minutes à la spatule. Ajouter peu à peu la farine au mélange, puis les blancs battus en neige ferme d'une main légère. Appliquer un papier sulfurisé, légèrement beurré, sur une plaque rectangulaire, et étaler la pâte régulièrement. Mettre à four chaud (200°C, th. 6-7) pendant 10 minutes. Sortir le gâteau, le retourner sur une surface froide, sans enlever le papier et le recouvrir d'un torchon.

La crème au beurre :

- Faire fondre le sucre dans l'eau sur feu doux pour obtenir un sirop épais. Verser lentement le sirop chaud sur les jaunes d'oeuf sans cesser de remuer avec un fouet jusqu'à complet refroidissement. Rajouter le beurre ramolli en pommade, et mélanger afin d'obtenir une crème lisse. Partager la préparation en deux. Parfumer une moitié avec le café, l'autre avec le chocolat fondu dans un peu d'eau.

Le montage :

- Retirer le papier sulfurisé du gâteau. Tartiner de crème au café, et rouler le tout dans le sens de la longueur. Egaliser les extrémités, qui serviront à confectionner des «noeuds». Recouvrir de crème au chocolat, rajouter les «noeuds», et imiter l'écorce à l'aide d'une fourchette tirée délicatement sur la longueur. Décorer à votre guise.

Réserver au frais !

Ingrédients

Pour le gâteau :

- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 5 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour la crème :

- 100 g de sucre en morceaux
- 1/2 tasse à café d'eau
- 3 jaunes d'oeuf
- 250 g de beurre doux
- 100 g de chocolat noir
- 2 ml d'extrait de café