

# Bûche clémentine mascarpone

par Sophie Menut-Yovanovitch



# Infos pratiques

Nombre de personnes : 6 à 8

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 12 minutes

Degré de difficulté : Délicat

Coût : Bon marché

## Ingrédients

8 clémentines

100 g de farine

100 g de sucre en poudre

3 œufs

1/2 sachet de levure chimique

500 g de mascarpone

50 g de sucre glace

1/2 gousse de vanille

70 g de sucre glace

## Étapes

Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la levure tamisées. Montez les blancs en neige ferme et ajoutez-les délicatement. Étalez la préparation en rectangle sur 1 cm d'épaisseur sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé graissé. Faites cuire au four préchauffé à 180 °C pendant 12 min environ.

Retournez le biscuit sur un torchon propre humide. Ôtez le papier et laissez refroidir.

Avec un batteur, fouettez le mascarpone avec la crème liquide bien froide et les grains de la demi-gousse de vanille jusqu'à obtenir une chantilly bien dense. Ajoutez le sucre glace, fouettez de nouveau rapidement et réservez la crème au frais.

Épluchez les clémentines, laissez-les entières. Déroulez le biscuit. Étalez la crème sur le dessus en conservant 1/3 tiers pour la finition. Posez les clémentines sur le bord inférieur du biscuit (celui par lequel on commence à rouler).

Disposez-les sur le côté et les unes contre les autres. Roulez le biscuit autour des clémentines. Enveloppez-le roulé dans un film plastique en serrant bien et laissez au froid 4 h minimum ou idéalement une nuit.

Ôtez le film, coupez les extrémités du roulé et recouvrez harmonieusement la bûche avec le reste de crème.

## Le bon accord vin

un muscat de Rivesaltes Blanc