



BÛCHE DE NOËL

45 MIN
DE PRÉP.

2 H 53 MIN
EN TOUT

357 KCAL
PAR PERSONNE

① Végétarien | Lipides: 23 g, Glucides: 32 g, Protéines: 5 g par personne

IL VOUS FAUT POUR 12 PERSONNES

Biscuit

100 g	sucre glace
4	jaune d'œuf
2 cs	eau chaude
1	orange bio, uniquement la moitié du zeste râpé, réserver l'autre moitié
4	blanc d'œuf
1 pincée	sel
100 g	farine blanche
3 cs	cacao en poudre
½ cc	poudre à lever

Fourrage

200 g	fromage frais
70 g	sucre glace
1 ½ dl	crème entière montée en chantilly ferme

Décor

150 g	chocolat noir, finement haché
90 g	beurre mou
40 g	sucre glace
½ dl	crème entière montée en chantilly ferme
un peu	sucre glace

VOICI COMMENT FAIRE

Biscuit

Dans un saladier, blanchir au batteur électrique le sucre, les jaunes d'œufs, l'eau et le zeste d'orange pendant env. 5 min. Monter les blancs en neige ferme avec le sel. Mélanger la farine, le cacao en poudre et la levure chimique, passer ce mélange au tamis au-dessus du mélange sucre-œufs en alternant avec les blancs en neige et incorporer le tout délicatement à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Etaler la préparation en une couche rectangulaire d'env. 5 mm d'épaisseur sur une plaque chemisée de papier cuisson.

Cuisson

Faire cuire env. 8 min. au milieu du four préchauffé à 200 °C. Sortir le biscuit du four, le renverser avec son papier sur une nouvelle feuille de papier cuisson, passer un linge humide sur la feuille du haut puis retirer celle-ci délicatement. Couvrir le biscuit immédiatement avec la plaque retournée, laisser refroidir.

Fourrage

Mélanger le fromage frais avec le sucre et le zeste d'orange réservé. Incorporer délicatement la crème chantilly. Etaler la préparation au fromage frais sur le biscuit en laissant un bord de 2 cm et le rouler bien serré en partant du petit côté.

Décor

Mettre le chocolat dans un récipient à parois fines et placer celui-ci au-dessus d'un bain-marie frémissant en veillant à ce qu'il ne touche pas l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser et laisser tiédir. Fouetter le beurre au batteur électrique pendant env. 2 min. Incorporer le sucre glace et le chocolat, puis la crème chantilly, couvrir et réserver au frais pendant env. 30 min. Badigeonner le biscuit de toutes parts avec la préparation au chocolat. Avec une fourchette, tracer des traits pour imiter l'aspect du bois. Découper une extrémité de la bûche et la poser contre un côté de la bûche pour représenter une branche. Couvrir et mettre au frais env. 1 h. Saupoudrer de sucre glace.

BON À SAVOIR



Conseil:

Répartir des meringues en forme de champignons tout autour de la bûche.



Retrouvez la recette sur:

fooby.ch/fr/recettes/14118/