



Bûche glacée aux épices

🕒 Mise en place et préparation: env. 40 min

📅 Cuisson au four: env. 7 min

❄️ Congeler: env. 3 h

🥕 végétarien

portion (1/8): 403 kcal, lip 17 g, glu 55 g, pro 6 g

Ingrédients

pour 4 personnes

3 blancs d'œufs
1 pincée de sel
90 g de sucre
3 jaunes d'œufs

90 g de farine
1 c.s. de cacao en poudre
1 c.c. de sucre vanillé
0.25 c.c. de clou de girofle en poudre

2 c.s. de sucre

2.5 dl de crème entière
1 c.c. de sucre vanillé
75 g de canneberges séchées
50 g de bâtonnets d'amandes

0.5 dl de jus de canneberges
150 g de sucre

50 g de canneberges séchées
1 c.s. de cacao en poudre

Comment c'est fait:

-  Préchauffer le four à 220° C. Pâte à biscuit éclair: monter les blancs d'œufs avec le sel en neige ferme avec les fouets du batteur-mixeur. Ajouter le sucre peu à peu, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Incorporer rapidement les jaunes d'œufs.
-  Mélanger farine, cacao en poudre, sucre vanillé et girofle en poudre, ajouter en tamisant, incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc. Étaler la pâte en rectangle à env. 5 mm d'épaisseur sur une plaque chemisée.
-  Cuisson: env. 7 min au milieu du four. Étaler le sucre sur un linge. Retirer le biscuit, le retourner sur le linge, passer un linge humide sur le papier du dessus et le décoller. Couvrir aussitôt le biscuit avec la plaque retournée, laisser refroidir.
-  Fouetter la crème en chantilly avec le sucre vanillé, répartir sur le biscuit. Parsemer de canneberges, enrouler serré, recouper les bords en biais, congeler sur un plat, env. 3 h à couvert. Faire griller les amandes à sec dans une poêle, laisser refroidir.
-  Dans une grande casserole, porter le jus de canneberges et le sucre à ébullition sans remuer. Baisser le feu, laisser bouillonner en agitant de temps en temps la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un caramel blond,

verser sur du papier cuisson, agiter d'avant en arrière pour répartir le caramel.

6.



Parsemer aussitôt des canneberges et des amandes, laisser sécher. Sortir le biscuit roulé du congélateur env. 30 min avant de servir, poudrer de cacao. Briser le caramel en morceaux, décorer la bûche.

Conseils de notre rédacteur Patrick Legenstein: j'adore ce dessert, car je peux préparer le biscuit roulé une semaine à l'avance et le congeler. Mais je fais les éclats de caramel seulement env. 2 h avant de servir, car ils deviennent vite humides et ramollissent. Laissez impérativement refroidir le biscuit sous la plaque retournée, afin qu'il reste humide et plus facile à rouler. Non glacée, cette bûche est aussi délicieuse.
