

#ASTUCE 33#

>Bûche de Noël maison<

Facile à faire, sur une base de génoise à rouler, cette bûche peut se décliner en plusieurs parfums

BÛCHE DE NOËL FORÊT NOIRE

<https://www.hervecuisine.com/recette/recette-de-la-foret-noire-roulee-de-noel/>



- 6 oeufs
- 150 g de farine
- 130 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré
- 30 cl de crème liquide entière 30%
- 250 g de mascarpone
- 2 sachets de sucre vanillé
- 30 g de sucre
- 150 g de griottes ou bigarreaux au sirop

1. Fouettez la crème et le mascarpone très froids (passez le tout 15 min au congélateur avant), puis ajoutez le sucre vanillé et les 30 g de sucre une fois que le mélange épaissi. Réservez cette crème fouettée bien épaisse au frais
2. Réalisez le gâteau : Séparez les jaunes des blancs, et battez les blancs en neige
3. Une fois que les blancs sont presque fermes, ajoutez le sucre en filet, et fouettez encore
4. Ajoutez alors les jaunes et fouettez à nouveau

5. Tamisez par-dessus la farine, la levure et le cacao, mélangez avec une spatule, vous obtenez un mélange bien homogène et aéré
6. Répartissez le mélange sur une plaque de cuisson (30 x 40 cm idéalement), recouverte de papier cuisson, et enfournez à 180°C pour 10 à 15 minutes
7. Sortez le gâteau, et mettez un torchon humide dessus, pour garder votre gâteau moelleux
8. Une fois le gâteau froid, utilisez-le tel quel ou imbiblez-le avec le sirop des griottes, étalez la crème fouettée dessus, répartissez des griottes, et roulez le gâteau
9. Enfin, mettez une fine couche de crème tout autour, et décorez par exemple avec des copeaux de chocolat

BÛCHE AU TIRAMISU

<https://www.youtube.com/watch?v=LOGjmavje0I&t=186s>



BÛCHE CRUMBLE AUX POMMES

<https://www.youtube.com/watch?v= kyyCdPkV9M>