

Bûche de Noël



Ingrédients :

9 œufs, 175 g de sucre, 200 g de farine, 1 c à café de vanille, 60 cl de lait

½ sachet de levure, 1 gousse de vanille, 75 g de beurre, un peu de chocolat en poudre.

Génoise :

5 œufs, 150 g de sucre, 150 g de farine, ½ sachet de levure, 1 c à café de vanille

Mettre dans un saladier les blancs d'œufs et une pincée de sel et les battre bien fermes.

Dans un autre saladier battre les jaunes avec le sucre, puis ajouter la farine avec la levure et mélanger. Puis incorporer les blancs en neige avec une spatule de bois de bas en haut délicatement.

Faire chauffer le four à 175/180°.

Verser dans un moule rectangulaire de 28/32 cm recouvert de papier sulfurisé bien graissé, en bien l'étalant. Mettre au four préchauffé pour 10 mn maximum, la génoise doit rester souple pour ne pas craqueler.

Préparer un torchon humide essoré et retourner la génoise dessus et rouler la.

Crème pâtissière :

60 cl de lait, 1 gousse de vanille grattée, 4 jaunes d'œufs, 125 g de sucre, 50 g de farine.

Mettre à bouillir 60 cl de lait avec une gousse de vanille grattée.

Battre 4 jaunes d'œufs avec 125 g de sucre, bien blanchi, puis ajouter 50 g de farine.

Verser le lait bouillant, remettre sur le feu pour épaissir en remuant. Etaler les 2/3 sur le gâteau déroulé.

Crème de couverture :

Dans le reste de la crème ajouter un peu de chocolat.

Battre 75 g de beurre légèrement mou, y incorporer la crème au beurre en striant avec une fourchette.

Mettre au frais puis décorer de sujets, plaques, champignons etc...