

RECETTE DES BUCHES DE NOEL DE JOSETTE ET FRANCOISE

Base des bûches :

Pour faire le biscuit à rouler

140 g de sucre

150 g de farine

3 oeufs

½ jus de citron

½ paquet de levure

1 paquet de sucre vanillé

liqueur de fruit ou rhum pour imbiber le biscuit

Battre le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à blanchiment, ajouter le jus de citron, puis la levure, une pincée de sel, le sucre vanillé, la farine et les blancs d'oeufs battus en neige. Huiler une plaque à biscuit et répartir la pâte dessus, cuire au four (210°) pendant 10 mn environ.

Retourner le gâteau sur un torchon humide et le rouler à chaud. Le laisser refroidir.

Pendant ce temps, préparer sa mousse au chocolat ou sa crème beurre au citron.

Mousse au chocolat :

100 g de chocolat

3 oeufs

Faire fondre le chocolat au bain marie, casser les oeufs et séparer les blancs des jaunes.

Ajouter une pincée de sel aux blancs et les battre en neige, verser peu à peu le chocolat fondu

sur les jaunes en remuant énergiquement, puis incorporer les blancs délicatement à la spatule et mettre au frais.

Une fois le biscuit refroidi, le dérouler, imbiber avec la liqueur de fruit ou le rhum, puis le recouvrir de mousse au chocolat. Le rouler délicatement et mettre au frais pour durcir la mousse.

Crème au beurre citron :

200 g de beurre mou

250 g de sucre glace

4c à soupe de jus de citron

Dans un robot mettre le beurre ramolli 3mn à vitesse moyenne puis ajouter 1/3 de sucre glace 3 mn de plus, puis le reste du sucre à vitesse rapide et ajouter le citron, laisser battre 2mn et mettre au frais.

Procéder de la même manière que pour la mousse au chocolat pour dresser la bûche.

Bon appétit...