

Bûche de Noël



Apparue au 12^{ème} siècle, la bûche de Noël symbolisait la chaleur du foyer, et devait être coupée avant l'aube dans un vieil arbre fruitier. Bénie avant d'être brûlée pendant la veillée de Noël et le réveillon, ses cendres préservaient de tous les fléaux. Ce n'est qu'au 20^{ème} siècle qu'elle devint pâtisserie pour notre plus grand bonheur !

Ingrédients

Biscuit roulé

3 œufs

100 grammes de sucre

100 grammes de farine

Nutella

Décoration 1

Sucre glace

Décoration 2

100 grammes de crème fraîche

100 grammes de beurre

375 grammes de chocolat noir

25 ml de rhum

Préparation

1. Travailler les jaunes avec le sucre avec le fouet jusqu'à obtention d'un mélange moussieux.
2. Incorporer la farine tamisée puis les blancs d'œufs montés en neige très ferme. Mélanger délicatement.
3. Étendre la masse sur 1 cm d'épaisseur sur une feuille de papier aluminium préalablement beurrée et cuire à chaleur vive pendant 8 à 10 minutes.
4. A la sortie du four, retourner la masse sur un torchon, enlever le papier et l'enqu岸re de Nutella, puis rouler assez rapidement.
5. Pour décorer la bûche, au choix :
 - saupoudrer de sucre glace (pour un goût plus naturel)
 - enqu岸re de sauce chocolat* et la laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1 heure, puis dessiner avec une fourchette les rainures d'une bûche.Dans les deux cas, décorer également de cerneaux de noix, cerises confites, de petites meringues (en forme de champignons) ou de truffes au chocolat,

* sauce chocolat : faire bouillir la crème, ajouter le chocolat fondu, puis le beurre fondu et verser ensuite la liqueur ; appliquer sur la bûche tant qu'elle est chaude

Bon appétit!