



Bûche de Noël

Crème au beurre Proportions pour: 2 bûches

- 100 g de chocolat noir
- 1 cuillère à soupe d'eau (si on fait fondre au micro-onde)
- 150 g de beurre (ramolli)
- 200 g de sucre glace

Préparation : 5 minutes > Cuisson : 1 minute > Prêt en : 6 minutes

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie ou alors au micro-onde avec 1 cuillère à soupe d'eau. Si on choisit le micro-onde, ne faire cuire que 15 secondes à la fois et remuer entre chaque pour être sûr que le chocolat ne cuise pas ou ne se mette pas à durcir. Si l'on choisit le bain-marie, il y a moins de risques de faire brûler le chocolat ! Il faut cependant rester vigilant ; si le chocolat est trop chaud, il va devenir tout dur et difficilement maléable.
2. Travailler le beurre en pommade puis incorporer peu à peu le sucre glace puis le chocolat fondu. Si votre crème vous semble un peu trop liquide pour faire votre décoration tout de suite, mettez-la au réfrigérateur pendant 1/2 heure, elle durcira un peu et sera plus facile à manier !

Proportions pour: 1 bûche

- 125 g de sucre
- 4 œufs
- 100 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à café de levure
- 1 pincée de sel
- De la crème au beurre

Préparation : 30 minutes > Cuisson : 12 minutes > Prêt en : 42 minutes

1. Préchauffer le four à 180°. Préparer la **crème au beurre** et la garder à température ambiante pendant que l'on prépare le biscuit, pour qu'elle ne soit pas trop dure.

2. Séparer les blancs des jaunes. Dans un saladier battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux. Ajouter le beurre ramolli puis la farine, la levure et une cuillère à soupe d'eau tiède. Monter les blancs en neige avec le sel et les incorporer délicatement à la préparation.

3. Garnir un moule rectangulaire (style plaque à pâtisserie ou couvercle en métal d'une grande boîte de biscuits) avec du papier sulfurisé beurré. Étaler le mélange sur la plaque et cuire pendant 12 minutes.

4. Lorsque la cuisson est terminée, il y a deux options. On peut retourner la plaque sur un torchon propre humide (il faut aller vite !) Retirer la plaque et le papier sulfurisé et garnir généreusement et rapidement le gâteau avec la crème au beurre. Sans attendre, rouler le biscuit à l'aide du torchon pour lui donner la forme d'une bûche. Ou si l'on préfère, on peut rouler immédiatement la bûche sur la plaque à pâtisserie en s'aidant du papier sulfurisé, puis la dérouler, la napper de crème au beurre et la rouler à nouveau, cette fois de façon plus serrée. Cette dernière méthode est celle qui a été choisie pour la vidéo de cette recette. Elle est un peu plus délicate car il y a plus de risques de « casser » le biscuit.

5. Recouvrir la bûche de crème au beurre et dessiner à l'aide d'une fourchette les nervures du bois. On peut, avant de recouvrir la bûche de crème au beurre, couper un petit morceau pour faire un début de branche sur le côté.

<http://allrecip.es.fr/recette/10551/b-che-de-no-l---la-cr-me-au-beurre.aspx>