



Bûche aux marrons de Noël

Dessert

Végétarien

Facile :

Moyen :



Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour le biscuit :

- 3 oeufs
- 60 g de sucre
- 60 g de farine
- 5.5 g de levure

Pour la crème à fourrer :

- 100 g de crème de marrons (en boîte)
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de rhum

Pour la crème au beurre:

- 1 jaune d'oeuf
- 40 g de sucre
- 100 g de beurre
- 50 g de chocolat fondant

Pour le décor :

- 60 g de chocolat fondant
 - 1 cuillère à soupe de sucre glace
-

Préparation de la recette :

Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6).

Dans une terrine, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre à l'aide d'un fouet électrique, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Incorporer ensuite la farine, puis les blancs montés en neige très ferme et enfin la levure.

Tapiser la plaque à pâtisserie de votre four de papier sulfurisé beurré, puis y verser la pâte lisse et homogène au centre.

L'étaler de façon à ce qu'elle forme un rectangle de 0,5 cm d'épaisseur.

Enfourner à four chaud, puis laisser cuire 10 min.

Une fois le biscuit cuit, le renverser avec la feuille de papier aluminium, puis la retirer et rouler le biscuit sur lui-même.

L'envelopper d'un linge propre humide afin de garder son moelleux.

Pendant que le biscuit refroidit, préparer la crème à fourrer en mélanger dans une terrine, la crème de marrons avec le beurre et le rhum jusqu'à ce que la crème soit homogène.

Lorsque le biscuit est totalement froid, le dérouler, puis le recouvrir de crème aux marrons.

Rouler de nouveau le biscuit, puis couper les 2 extrémités en biseau.

Préparer ensuite la crème au beurre :

Sortir le beurre du réfrigérateur suffisamment tôt de façon à ce qu'il soit bien ramolli.

Travailler les jaunes d'oeufs avec le sucre dans un bain-marie, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Incorporer ensuite le beurre en morceaux, puis le chocolat préalablement fondu au bain-marie.

Mélanger délicatement cette crème au beurre, puis en tartiner le biscuit roulé et façonner des striures à l'aide d'une fourchette.

Faire ensuite des copeaux de chocolat à l'aide d'un économe.

Parsemer le dessus de la bûche de copeaux de chocolat, puis saupoudrer de sucre glace.

Replacer la bûche au réfrigérateur avant de servir et déguster.



Recette proposée par PP et MM Martin

© Marmiton.org, 1999-2016

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**