

Recette du Mois

LA BÛCHE

6/8
personnes



Ingédients

4 œufs
100 g de sucre
100 g de farine
1 pincée de sel
20 cl de crème liquide entière

2 c. à soupe de sucre glace
1 c. à café d'extrait de vanille

Confiture, pâte à tartiner ou crème légère au choix
Sucre glace ou copeaux de chocolat pour le décor



Préparation de la génoise

1. **Préchauffez** le four à 180 °C.
2. **Séparez** les blancs des jaunes.
3. **Montez** les blancs en neige avec la pincée de sel : ils doivent être fermes.
4. **Fouettez** les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir une texture claire et mousseuse.
5. **Incorporez** la farine en mélangeant délicatement.
6. **Ajoutez** ensuite les blancs en neige à la spatule, sans les casser.
7. **Étalez** immédiatement la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson.
8. **Enfournez** 10 à 12 minutes : la génoise doit être souple, légèrement dorée.
9. **Rouler** la génoise sans la casser



Préparation de la garniture

- **Fouettez** la crème bien froide avec le sucre glace.
- **Ajoutez** la vanille en fin de montée.
- **Réservez** au froid.



Garnir, Rouler et Décorer

1. Déroulez la génoise refroidie et étalez une couche régulière de la garniture choisie.
2. Roulez de nouveau, cette fois sans trop serrer.
3. Filmez et placez au réfrigérateur 1 h minimum.
4. Décorer votre bûche, saupoudrez de sucre glace ou ajoutez quelques copeaux de chocolat.