

# 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

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

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