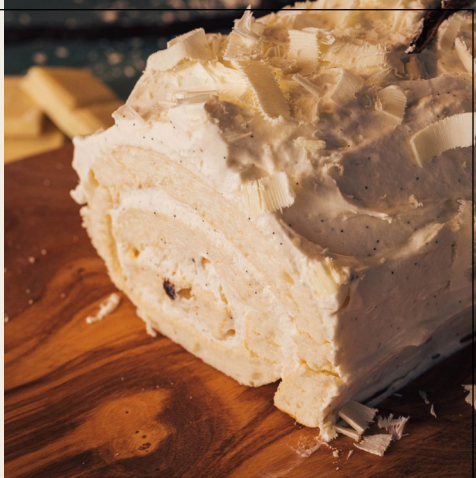


# BÛCHE BLANCHE DE NOËL



Pour 6 personnes

## INGRÉDIENTS

Pour la génoise

- 120 G** de lait entier
- 30 G** d'huile végétale
- 4 C.à.S** de lait concentré sucré
- 90 G** de farine
- 4 C.à.S** de lait en poudre
- 220 G** de blancs d'œufs  
(environ 6 œufs)
- 4 C.à.S** de sucre en poudre
- 5 GOUTTES** de jus de citron
- 4 C.à.C** de fécule de maïs

Pour la crème

- 250 ML** de crème liquide  
(à 35 % de matière grasse)
- 150 G** de mascarpone
- 1** gousse de vanille  
(ou 1 c.à.c d'extrait)
- 4 C.à.S** de lait concentré sucré
- 1/2** tablette de chocolat blanc

## RÉALISATION

- 1.** Verser la crème fraîche dans un cul de poule et le placer au congélateur pour que l'ensemble soit bien froid au moment de monter la crème fouettée.
- 2.** Préparer la génoise : verser le lait dans une casserole pour le faire chauffer sur feu moyen. Quand le lait est tiède, ajouter l'huile végétale et le lait concentré. Fouetter le mélange pour qu'il devienne bien lisse.
- 3.** Tamiser la farine et le lait en poudre au-dessus d'un saladier. Ajouter le lait tiède en fouettant jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 4.** Dans un autre saladier, monter les blancs en neige avec la moitié du sucre pendant 5 minutes. Au bout de 5 minutes, ajouter le sucre restant, le jus de citron et la fécule de maïs.

**Le jus de citron et la fécule de maïs permettent de stabiliser les blancs en neige.**

- 5.** Incorporer délicatement les blancs en neige dans l'appareil à génoise, à l'aide d'une maryse.
- 6.** Verser l'appareil sur une plaque de cuisson de 30 x 40 cm recouverte de papier cuisson. Lisser le dessus de la pâte à l'aide d'une spatule et enfourner la génoise pendant 15 minutes à 160°C, à chaleur statique.
- 7.** Préparer la crème. Sortir le bol de crème liquide du congélateur et y ajouter les grains de la gousse de vanille, le lait concentré et le mascarpone (à température ambiante). Battre l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée bien montée. Réserver au réfrigérateur.

**Pour égrainer la gousse de vanille, coupez-là en 2 dans le sens de la longueur et raclez délicatement chaque moitié avec un couteau. Aidez-vous de la vidéo pour maîtriser ce geste simple et précis.**

- 8.** Sortir la génoise du four. Décoller les bords de la plaque de cuisson à l'aide d'un couteau pointu et retourner la génoise sur un torchon propre. Détacher délicatement le papier sulfurisé de la génoise. Laisser refroidir la génoise sur le torchon, posée sur une grille de refroidissement.

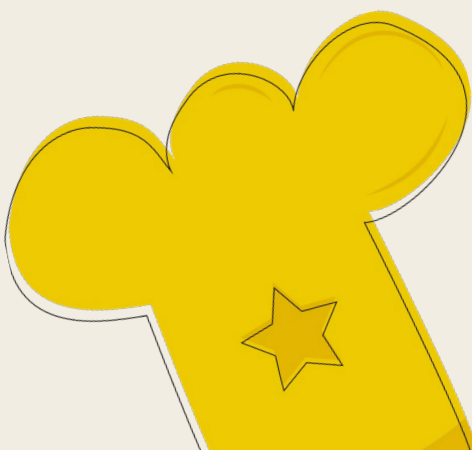
**Gardez la génoise sur le torchon propre tout au long des manipulations pour la protéger d'éventuelles casses en la déplaçant.**

- 9.** Lorsqu'elle est refroidie, placer la génoise sur le plan de travail et la badigeonner de la moitié de la crème fouettée. Rouler la génoise dans le sens de la longueur pour obtenir une jolie bûche.

**Pour une bûche encore plus gourmande, vous pouvez l'agrémenter de fruits frais ou de marrons glacés coupés en morceaux avant de la rouler.**

- 10.** Mouiller la lame d'un grand couteau et couper les extrémités de la bûche. Placer la bûche sur une planche de présentation et recouvrir la génoise de la crème fouettée restante, en dessinant des petites vagues de crème à l'aide d'une spatule. Décorer la bûche de copeaux de chocolat blanc râpé.

- 11.** Conserver la bûche au réfrigérateur jusqu'à sa dégustation. Elle peut être faite la veille mais n'attendez pas plus de 12 heures pour la déguster, elle commencerait à perdre de sa superbe !



CLUB  
CASA ZANONI