



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn (Montage)

BÛCHE DE NOËL « TRADITIONNELLE »

INGREDIENTS:

Une feuille de biscuit roulade (30 cm X 40cm environ)

Crème au beurre Café:

500g de crème au beurre

10 g de café soluble

Sirop café:

200 g de sucre semoule

200 g d'eau

10 g de café soluble

10 cl de rhum

METHODE :

La bûche de Noël, est une tradition synonyme de fêtes et de bonheur familial. Elle fait partie intégrante de notre paysage culinaire français, et pour beaucoup d'entre nous, il est impensable de finir le repas du réveillon sans sa compagnie. Alors laissez-vous guider pour réaliser cette bûche « traditionnelle ».

Il vous faut tout d'abord élaborer les différents éléments nécessaires à sa réalisation, une feuille de biscuit roulade, le sirop café et la crème au beurre.

Pour le sirop, mélangez le sucre et l'eau puis portez le tout à ébullition. Hors du feu, ajoutez le café soluble et le rhum. Laissez refroidir.

Lorsque votre crème au beurre est terminée, réserver une petite partie sans la parfumer pour la suite de la recette.

Prenez un 1/10ème de la quantité de crème au beurre restante, faites la fondre doucement au micro ondes, ajoutez le café soluble, remuez pour bien le dissoudre, puis versez sur le restant de crème au beurre. Mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet.

Ensuite, place au montage ! Commencez par placer votre feuille de biscuit roulade devant vous sur un torchon. Imbibez toute la surface de sirop café à l'aide d'un pinceau.

Poursuivez en étalant une couche de crème au beurre café d'une épaisseur de 2 à 3 mm environ sur toute la surface. Attention de ne pas trop en mettre car cela risquerait d'être écœurant.

Ensuite, roulez le biscuit sur lui-même en vous aidant du torchon afin de réaliser un grand rouleau, la base de votre « bûche ».

Déposez ce rouleau sur un plateau ou tout autre plat assez grand mais pouvant rentrer dans votre réfrigérateur.

A l'aide de la crème au beurre blanche (mise de côté au départ) et d'une poche munie d'une douille unie de taille moyenne, faites 2 ou 3 grosses pointes réparties sur toute la « bûche » (ce sera les fameux « nœuds du bois »), puis répartissez une couche de crème sur les deux extrémités.

Placez votre bûche au réfrigérateur pendant une vingtaine de minutes.



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

Ensuite, répartissez de la crème au beurre café sur une épaisseur d'un demi-centimètre environ sur toute la surface, en passant sur le dessus des pointes blanches. A l'aide d'une fourchette trempée dans l'eau chaude, rayez toute la crème au beurre café, afin de lui donner l'aspect « écorce d'arbre ».

Mettez la bûche au réfrigérateur pendant 2 heures.

A l'aide d'un petit couteau trempé dans l'eau chaude, coupez chacune des pointes de crème au beurre blanche recouverte de crème au beurre café, afin de faire apparaître la partie blanche. Vous obtiendrez ainsi une réplique des nœuds du bois que l'on retrouve dans nos forêts.

Coupez aussi les extrémités pour obtenir une surface blanche parfaite. Terminez par dessiner un cercle sur chacune d'elles, avec une douille légèrement passée dans du cacao en poudre.

Après avoir décollé la « bûche » de son plateau, faites-la glisser sur un plat à servir.

Et voilà, quelques décorations de Noël et votre « bûche » est prête à être dégustée.

Servez et savourez le regard de vos proches. Les yeux envahis par cette délicate attention, ils ne manqueront pas de vous féliciter sans aucune retenue. Sachez que Le Chef C'est Vous !

Autres parfums, remplacez le café soluble de la crème et du sirop par :

- Chocolat : 60 g de chocolat pour la crème et 15 g de cacao pour le sirop.

- Praliné : 50 g de praliné pour la crème et 20 g de rhum pour le sirop.