

Bûche de Noël facile



Bonjour ! ☐ Voici la recette de ce traditionnel gâteau de Noël français : la bûche de Noël.

A l'origine on mettait dans l'âtre de la cheminée autant de bûche de bois qu'il y avait d'habitants dans la maison. Notre bûche n'est pas seulement facile à réaliser mais elle donne l'effet d'une bûche de bois comme le veut la tradition.

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 œufs
- 140 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 11 g de levure alsacienne
- 250 g de chocolat
- 200 g de beurre

Comment faire ?

Battre les 4 jaunes d'œuf, avec un verre de sucre en poudre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser.

Ajouter, peu à peu, un verre de farine et un sachet de levure alsacienne.

Quand c'est bien mélangé, incorporer délicatement les 4 blancs d'œuf montés en neige ferme.

Dans un moule long et plat (genre plaque à pizza), étendre la pâte sur 1 cm d'épaisseur, et faire cuire à four chaud (180°C - 10 à 15 minutes).

Détacher et poser le gâteau sur une serviette humide. Rouler et laisser refroidir un peu.

Briser le chocolat, et le faire fondre au bain-marie. Ajouter le beurre mou.

Étendre le mélange sur toute la surface, et rouler le gâteau sur lui-même.

Mettre le reste du mélange beurre-chocolat sur le dessus.

Faire des dessins dessus avec une fourchette, et mettre au frigo pour refroidir.

Bonne dégustation ! ☐:)