

Une recette pour Noël

UNE BUCHE DE NOEL AU CITRON

La bûche est l'un des symboles de Noël les plus connus. A l'origine, on ne la mangeait pas, puisqu'il s'agissait d'une vraie bûche de bois que l'on couvrait d'un peu de sel bénit, et que l'on faisait brûler ensuite dans la cheminée le soir de Noël, tout en récitant des prières pour que la maison soit protégée de la foudre. Aujourd'hui, on en a fait un gâteau qui est traditionnellement mangé à Noël, pour le plus grand plaisir des gourmets !

Préparation : 25 min. + 10 min Cuisson : 10 à 15 min Niveau : Moyen

Ingrédients pour le biscuit :

100g de farine
150g de sucre
4 œufs
Un sachet de levure chimique
Une pincée de sel

(prévoir un torchon humide pour la fin de la cuisson)

Ingrédients pour la crème au citron :

2 œufs + 1 jaune d'œuf
150 de sucre en poudre
Le jus d'un citron
Un cuil. à soupe de farine
50 g de beurre doux

Ingrédients pour le glaçage :

80 g de sucre
2 blancs d'œufs
15cl d'eau

Préparation du biscuit :

Préchauffer le four à 180 degrés (thermostat 6).
Mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel, puis ajouter les œufs. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, étaler la pâte en une couche fine et rectangulaire. Mettre au four pendant 10 à 15 minutes.

Pendant la cuisson, préparation de la crème au citron :

Dans une petite casserole, faire fondre le beurre. Dans une autre casserole, mélanger la farine, le sucre, les œufs, le beurre fondu et le jus de citron. Faire cuire à feu doux, sans arrêter de remuer le mélange. Éteindre le feu au premier bouillon, puis laisser tiédir un peu.

Remplissage :

Sortir le biscuit lorsqu'il est cuit et attendre 2 à 3 minutes. Décoller le biscuit du papier sulfurisé (si besoin, à l'aide d'une spatule bien fine). Rouler le biscuit dans le torchon humide sur le côté le plus long. Attendre quelques minutes, retirer le torchon et garnir l'intérieur du biscuit de crème au citron. Laisser refroidir et garder au frais au moins 2 heures.

Glaçage :

Faire bouillir l'eau avec le sucre pendant 5 minutes. Pendant ce temps, battre les blancs d'œufs en neige. Quand ils commencent à monter, incorporer peu à peu l'eau et le sucre cuits en sirop, sans cesser de battre les blancs d'œufs jusqu'à ce que le tout soit à peu près refroidi. A l'aide d'une poche à douille, décorer le biscuit avec le glaçage. (A la place d'une poche à douille, on peut prendre un sac de congélation, le remplir et couper un tout petit trou à l'une des extrémités).

A consommer dans les 24 h à cause du glaçage qui contient un blanc d'œuf non cuit. (Sinon, faire le biscuit et la crème la veille de la dégustation, puis le glaçage le jour J).

