



Ingrédients :

Roulade pour buche : 4 œufs – 110g de sucre - 75g de farine

Crème au citron : 100g de sucre – 50g de beurre  
2 œufs – 2 jus de citron + zestes

Garniture : 3 blancs d'œuf – 50g de sucre glace  
amandes effilées

### 1) Bûche

Dans un saladier, casser les œufs, séparer les blancs des jaunes. Mettre les blancs en attente. Dans une terrine, mélanger les jaunes avec 60g de sucre fin, monter au fouet pour avoir la consistance d'une crème épaisse. Réserver dans une terrine.

Monter les blancs en neige avec 50g de sucre.

Incorporer en mélangeant les blancs aux jaunes et ajouter la farine passée au tamis et mélanger à la spatule en bois intimement.

Découper un papier sulfurisé de la taille de la plaque du four, le graisser au pinceau, étendre régulièrement la masse du biscuit et cuire au four à 220°C – cuisson 5 à 6 mn.

Après cuisson, mettre le biscuit sur un linge pour refroidissement.

### 2) Crème au citron

Réunir les ingrédients, le tout dans une casserole, cuire l'ensemble sans cesser de remuer avec un fouet.

A l'apparition de petites bulles autour de la casserole, arrêter la cuisson et passer la crème au chinois. Mettre au réfrigérateur pour refroidir.

### 3) Garniture de la bûche

Monter au fouet 3 blancs d'œuf avec 50g de sucre glace.

Étendre sur la roulade la crème au citron et rouler la bûche, serrer si possible, faire les 2 nœuds avec les extrémités de la bûche, coupées en biais.

Recouvrir la bûche avec les blancs en neige, former les marques du bois avec une fourchette. Parsemer d'amandes effilées (facultatif)

Soit passer au 'chalumeau' pour flamber ou au grill, au 2<sup>ème</sup> étage du four et en surveillant sans quitter la coloration que l'on désire de la bûche.

**Libre à vous toute la fantaisie du décor !**



Nos prochains rendez-vous



Pour un heureux Noël  
de douceur et de saveur !