

# Recette de Bûche de Noël vanille marron



## Pour la crème

- Lait 1/2 écrémé : 50 cl
- Oeuf(s) : 3 pièce(s)
- Farine de blé : 50 g
- Sucre en poudre : 100 g
- Gousse(s) de vanille : 1 pièce(s)

- Beurre doux : 150 g
- Crème de marron sucrée : 150 g

## Pour le(s) biscuit(s)

- Farine de blé : 125 g
- Sucre en poudre : 125 g

- Oeuf(s) : 4 pièce(s)
- Amande(s) effilée(s) : 50 g
- Praliné : 10 g
- Sucre glace : 20 g

Une recette de bûche de Noël à la vanille et aux marrons avec une crème mousseline onctueuse et délicate sur un biscuit génoise roulé.

## Descriptif de la recette

### 1 Pour la crème

Sortir le beurre du réfrigérateur pour qu'il soit à la température de la pièce.  
Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue en 2.

Blanchir les oeufs avec le sucre pour obtenir une mousse blanche et dense. Ajouter la farine puis le lait chaud, remettre dans la casserole et cuire 3 min en remuant constamment. Verser ensuite la crème dans la cuve du batteur et continuer à mélanger doucement à l'aide de la spatule pour la refroidir.

Dès que la crème est à température ambiante, incorporer délicatement le beurre coupé en petits dés et la crème de marrons. Remplir une poche à douille avec cette crème et réserver au frais.

### 2 Pour le biscuit

Tamiser la farine.  
Préchauffer le four à 220 °C.

Dans un bain-marie (une casserole avec un peu d'eau chaude), fouetter les oeufs avec le sucre dans un bol large en incorporant un maximum d'air. Cuire ensuite jusqu'à ce que la préparation devienne épaisse, dense et mousseuse. Continuer à fouetter en dehors du feu pour refroidir la préparation, puis incorporer délicatement le praliné et la farine à la spatule.

Verser le tout sur une feuille de papier sulfurisé ou sur une toile de cuisson et étaler sur 5 mm à l'aide d'une spatule humide. Ajouter les amandes et cuire 5 à 8 min dans un four à 220 °C.  
Après cuisson, saupoudrer le biscuit de sucre glace, puis le retourner sur un torchon et l'enrouler dedans pour garder l'humidité.

- **5 Le montage**

Dérouler le biscuit et le laisser sur le torchon. Étaler la moitié de la crème froide sur le biscuit puis le rouler sur lui-même. Le maintenir serré pour qu'il puisse bien prendre une forme ronde.

Couper ensuite les extrémités du biscuit puis finir d'étaler la crème sur le dessus pour le masquer entièrement.

Décorer selon vos souhaits. Ganache chocolat c'est joli.