

Bûche de Noël sans farine



Une bûche de Noël traditionnelle délicieuse... une recette sans farine et sans crème au beurre, pour un résultat absolument divin. Pour décorer, il suffit d'un peu de sucre glace... cette bûche se suffit à elle-même tant elle est savoureuse !

Ingrédients

Nb de personnes : 12

- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 50 g de sucre glace
- 50 g de cacao en poudre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 6 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 5 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 1 1/2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 1/8 de cuillère à café de sel
- 6 blancs d'œufs
- 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
- du sucre glace pour la décoration

Méthode de préparation

Préparation : 1heure15minutes > Cuisson : 15minutes > Prêt en : 1heure30minutes

1. Préchauffer le four à 190 degrés C (thermostat 6/7).
2. Recouvrir un plat rectangulaire de 33 cm x 23 cm avec du papier sulfurisé.
3. Fouetter la crème avec 50 g de sucre glace, 50 g de cacao en poudre et 1 cuillère à café d'extrait de vanille dans un saladier, jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment épais. Réfrigérer.
4. Dans un grand saladier, mélanger avec un mixeur électrique les jaunes d'œufs et 100 g de sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange soit épais et presque blanc.
5. Incorporer 5 cuillères à soupe cacao, 1 1/2 cuillères à café de vanille et du sel.
6. Dans un grand saladier en verre, battre les blancs en neige avec un fouet bien propre. Avant qu'ils ne soient trop fermes, ajouter 4 cuillères à soupe de sucre, puis fouetter à nouveau, jusqu'à ce que les blancs soient très fermes.
7. Incorporer immédiatement mais délicatement la préparation à base de jaunes d'œufs. Verser cette pâte dans le plat préparé, en égalisant bien.
8. Faire cuire pendant 12 à 15 minutes dans le four préchauffé, jusqu'à ce que le biscuit soit moelleux au touché.
9. Saupoudrer un torchon propre avec du sucre glace. Avec la pointe d'un couteau, décoller les bords du biscuit puis démouler le gâteau encore chaud sur le torchon. Retirer et jeter le papier sulfurisé. En commençant par l'un des petits côtés, rouler le biscuit en s'aidant du torchon. Laisser refroidir pendant 30 minutes.
10. Dérouler délicatement le biscuit afin de pouvoir badigeonner l'intérieur avec la crème préparée auparavant, sans aller jusqu'au bord du biscuit, de façon à ce que ça ne déborde pas. Rouler à nouveau la bûche avec la crème à l'intérieur. Placer le raccord en bas pour ne pas qu'on le voit et réfrigérer jusqu'au moment de servir.
11. Avant de servir, saupoudrer de sucre glace.
12. Vous pouvez ajouter des noisettes cocquées à l'intérieur et en décoration.

Des idées pour Noël...