








# Recette de bûche de Noël



<u>Ingrédients du biscuit</u>	<u>Ingrédients pour la crème au mascarpone</u>	<u>Décoration</u>
<ul style="list-style-type: none"><li> 70g de farine</li><li> 4 œufs</li><li> 40g de poudre de cacao</li><li> Une pincé de levure chimique</li><li> 150g de sucre</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li> 400g de mascarpone</li><li> 3 cuillères à soupe de sucre</li></ul>	Selon votre goût

Préchauffer le four à 180C.



Cassez les 4 œufs et rajouter 150g de sucre. Mélanger, jusqu'à le mélange est plus épaisse et crémeuse.

Mélanger le cacao en poudre, la farine et la levure chimique.

Puis rajouter la aux mélanges précédant, tout en les incorporant à l'aide s'une spatule.



Préparer une plaque de cuisson et mettez un papier sulfurisé dessus.

Petit conseil : Pour que le papier sulfurisé ne glisse pas sur la plaque de cuisson, mettez une noisette de beure sur les coins de la plaque.

Verser la préparation sur le papier cuisson et étalez là sur la longueur et la largeur de la plaque. Faite attention qu'elle soit épaisse équitablement. Puis mettre au four pour 10 minutes à 180 C.



Préparez un torchon sur la table. Retournez la plaque de cuisson sur le torchon.

Ensuite enlever la plaque de cuisson et le papier sulfurisé.

Puisque le biscuit est encore chaud, roulez-le à l'aide du torchon.

Laisser refroidir le biscuit pendant 30 min.



Préparation de la crème au mascarpone.

Mélanger à l'aide d'un fouet le sucre et le mascarpone. Puis laisser reposer au réfrigérateur pendant 15 minutes.

Veuillez dérouler doucement le biscuit et étalez la crème.



Vous pouvez garnir l'intérieur selon votre goût.  
Dans ce cas-ci nous avons utilisé des pépites de chocolat.  
Quand c'est terminé, vous enroulez le biscuit.



Déposer la bûche sur un plat et recouvrez la avec de la crème mascarpone.



Prenez une fourchette pour faire des ondes, afin de donner à votre bûche une belle texture.

Rajouter votre décoration au choix et nous vous souhaitons une bonne dégustation.

