

- CUISINE -

## La bûche de Noël

Par Mathias

Salut les apprentis cuisiniers, aujourd’hui c'est pâtisserie ! Apprenons à faire une délicieuse bûche de Noël pour 5 personnes.

Il faut 3 œufs + 100 g. de sucre semoule + 100 g. de farine +  $\frac{1}{2}$  sachet de levure

### Que faut-il faire ?

- Allume ton four à 180° (thermostat 6)
- Casse tes œufs en séparant le blanc du jaune.
- Fouette les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que ça devienne mousseux.
- Ajoute la farine et la levure.
- Monte les blancs en neige. Dès que c'est bien ferme tu le mélanges à la préparation.
- Étale la pâte dans un moule long et plat recouvert d'un papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur.
- Enfourne pour 10 à 15 min. de cuisson, le biscuit doit être légèrement doré.
- Sors la pâte du four et tu l'étales sur un torchon humide propre pour pouvoir démouler et rouler la pâte, Il faut laisser refroidir

### Et maintenant, c'est parti pour la partie gourmande, avec l'ajout du chocolat

- Brise le chocolat, et fais-le fondre au bain-marie.
- Dès qu'il est fondu, ajoute du beurre mou et mélange.
- Déroule le gâteau et étale les 2/3 du chocolat. Roule ensuite à nouveau le biscuit sur lui-même.
- Recouvre le biscuit du reste de chocolat
- Laisse refroidir avant de déguster !

Miam miam !

---

S'Cool Radio Vittel

---



Crédits : S'Cool Radio Vittel – L'Hebdo n°02-20/21 – 18/12/2020  
<http://www.scool-radio.com> / [cdi.vittel@gmail.com](mailto:cdi.vittel@gmail.com)