

- 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 + ½ 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