

Bûche de Noël au pralinée

Biscuit

- 6 œufs
- 180g de sucre
- 90g de farine
- 90g de fécule de pomme de terre

Crème au beurre :

- 3 jaunes d'œuf
- 300g de beurre
- 400g de sirop de sucre
- 100g de pâte de pralin



■ *Un bon vieux classique, pas trop léger, mais c'est une fois par an.*

Servir: À déguster en dessert pendant le réveillon avec un verre de champagne.

Variation : Changez le parfum en utilisant de l'extrait de vanille, de café ou du chocolat noir à pâtisser (150g fondu). Si vous ne trouvez pas de pâte de pralin, vous pouvez utiliser 150 g de pralinoise en pommade.

■ **Génoise:** Préchauffez votre four à 200°. Mélangez les 6 jaunes d'œuf avec 90g de sucre jusqu'à qu'ils blanchissent. Monter les blancs en neige bien ferme, puis incorporer progressivement le reste de sucre. Incorporez les blancs en neige avec les jaunes. Tamisez la farine et la fécule. Incorporez doucement avec les œufs et mélangez délicatement. Verser le mélange en une couche de 1cm maximum sur un papier sulfurisé beurré posé sur la plaque du four. Cuisson 15mn dans un four préchauffé à 200°. Démoulez sur un torchon humide et roulez immédiatement pour que le biscuit prenne la forme sans casser. Laisser refroidir.

Crème au beurre: Incorpo-

rer le sirop de sucre aux 3 jaunes d'œufs en fouettant énergiquement, ajouter le beurre en parcelle et fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène, ajoutez le pralin en mélangeant.

Bûche: Tartiner la génoise délicatement déroulée, avec la crème et rouler le biscuit en veillant à ne pas trop le serrer. Recouvrez l'ensemble d'une couche d'1 à 2 cm de crème. Faire des rayures sur la longueur à l'aide d'une fourchette pour obtenir un aspect « bois ». Coupez les extrémités en biseaux, utilisez ces morceaux pour faire des « nœuds » sur la bûche et les couvrir de crème. Réservez la bûche au froid pendant au moins 1 heure.

Conseils

Décorez avec du vermicelle en chocolat ou réalisez des formes avec de la pâte d'amande colorée (Père Noël, champignon, bonhomme de neige, sapin...). Pour les entâmes, utilisez de la crème un ton différent : foncer avec du pralin pour les bûches claires (vanille, praliné) ou mettre un peu de crème de coté avant l'ajout d'arôme pour les bûches foncées (café, chocolat)