

Bûche de Noël, crème de marrons

⇒ 8 personnes

Ingrédients

- 125 gr de sucre
- 125 gr de farine tamisée
- 4 oeufs
- 500 gr de crème fraîche
- un petit peu de sucre glace
- 350 gr de crème de marrons
-

Préparation

- Dans un saladier, verser le sucre avec les œufs (blancs et jaunes), puis mettre au bain-marie et monter à blanc jusqu'à obtention d'une température de 37°C.
- Hors du feu, ajouter la farine tamisée en soulevant la préparation pour garder sa souplesse.
- Verser sur une plaque à pâtisserie (plaque dite "à biscuit roulé"), et mettre à four chaud pendant 8 à 10 minutes. Le gâteau doit être juste doré mais rester souple.
- Préparer un torchon humide bien essoré, et, l'étaler sur le plan de travail. Dès la sortie du four, renverser délicatement le gâteau sur le torchon et l'enrouler sur lui-même avec le torchon.
- Dans un saladier, fouetter la crème fraîche avec très peu (la crème de marrons ajoutée est déjà sucrée) de sucre glace. Y ajouter, délicatement, la crème de marrons.
- Dérouler votre gâteau et le tartiner avec une partie de la crème Chantilly/marrons. Enrouler, sans trop serrer, pour lui donner une forme de bûche. Découper chaque extrémité et, avec les découpes, former des nœuds sur le gâteau. Masquer votre bûche avec le reste de crème de marrons. A l'aide d'une fourchette, dessiner le veinage.
- Ajouter des petites décorations.
- Mettre au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

Astuces du Chef

Variations de garnitures:

- crème au beurre parfumée au café, à la vanille, au chocolat...
- confiture selon votre goût
- mousse au chocolat
- crème de marrons mélangée à volume égal avec du fromage blanc onctueux.