

Bûche pâtissière à la vanille & aux amandes grillées

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 45 min - Cuisson : 25 min

Réfrigération : 24 heures

Ustensiles spécifiques :

-1 plaque rectangulaire pour faire le biscuit roulé

-1 tamis ou passoire fine

-1 robot ou 1 fouet électrique

-Papier sulfurisé

-1 spatule

www.lesdelices



Ingrédients :

Pour le biscuit:

-3 œufs

-100g de sucre

-100g de farine

-1/2 cc d'arôme à la Vanille

-2 pincée de levure chimique

Pour la crème au beurre :

-2 œufs

-200g de beurre mou

-100g de sucre en poudre

-1 gousse de vanille

Pour la décoration :

-120g d'amandes effilées

-30g de sucre

Réalisation :

Pour le biscuit roulé :

- Préchauffer le four à 180°C. Chemiser une plaque de papier sulfurisé.
- Battre au robot avec le fouet les œufs entiers avec le sucre.
- Monter en sabayon, le mélange doit doubler de volume.
- Ajouter délicatement la farine tamisée avec la levure au mélange précédent.
- Terminer en ajoutant l'arôme de vanille.
- Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Beurrer au pinceau et étaler la pâte à la spatule souple en une couche de même épaisseur.
- Enfourner 12 min à mi-hauteur.
- A la sortie du four, glisser la feuille de papier sulfurisé sur un plateau et recouvrir le biscuit d'un linge humide afin qu'il ne dessèche pas. Laisser refroidir à température ambiante.

Pour la crème au beurre :

- Dans une casserole, chauffer environ 5 cl d'eau avec le sucre à 110°C – 115°C (petit boulé). Réserver.
- En parallèle, dans un saladier posé sur un bain-marie, fouetter les œufs entiers au batteur électrique pendant 5 à 6 min.
- Retirer du bain-marie et verser le sirop en filet en fouettant vivement jusqu'à ce que le mélange refroidisse.
- Ajouter les graines de vanille.
- Ajouter le beurre au fur et à mesure jusqu'à obtenir une crème lisse. Ne pas hésiter à faire au robot si vous avez.
- Réserver au frais.

Pour le montage :

- Dérouler le biscuit et étaler les 2/3 de la crème dessus.
- Rouler le biscuit en le serrant bien.
- Couvrir la bûche de crème restante.

Pour la finition :

- Faire griller les amandes à sec dans une poêle. Poudrer aussitôt de sucre et refroidir.
- Décorer la bûche avec ces amandes refroidies.

Placer au frais au minimum 24h avant dégustation !

Bon appétit !!