

# Bûche en pain d'épices aux pommes

Pour 10 personnes

Préparation : 40 min - Cuisson : 30 min - Réfrigération : 12 heures

## Ustensiles spécifiques :

- 1 plaque rectangulaire pour faire le biscuit roulé
- 1 robot ou 1 fouet électrique
- Papier sulfurisé
- 1 spatule
- 1 casserole
- 1 cul de poule



[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Ingrédients :

### Pour le biscuit:

- 4 œufs
- 110g de sucre
- 2cc d'épices à pain d'épices
- 200g de farine

### Pour le sirop :

- 10 cl de sirop de canne
- 1cs de Rhum ou de Cognac
- 1cs d'eau

### Pour la compote :

- 1,5 kg de pommes
- 60g de sucre roux
- 200g de crème fraîche épaisse
- 300g de crème de marron
- 30g de beurre

### Pour la décoration :

- quelques quartiers de pommes
- des billes colorées

## Réalisation :

### **Pour la compote :**

- Peler et épépiner les pommes. Faire cuire 1,2kg de fruits en compote épaisse avec 30g de sucre roux.
- Couper le reste en quartiers et les poêler au beurre avec le sucre restant.

### **Pour le biscuit roulé :**

- Préchauffer le four à 200°C. Chemiser une plaque de papier sulfurisé.
- Fouetter les œufs avec le sucre et 4cc d'eau pour obtenir un mélange moussieux.
- Incorporer la farine et les épices ?
- Étaler la pâte en une couche de même épaisseur.
- Enfourner 12 min à mi-hauteur.
- À 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 et rouler le biscuit sur lui-même. Laisser refroidir à température ambiante.
- Préparer pendant ce temps le sirop fait à base de sirop de canne, de rhum et d'eau.
- Étaler dessus la compote de pommes, puis les pommes poêlées (en garder quelques-unes éventuellement pour le décor).
- Rouler et réserver au frais 1h minimum.

### **Pour la crème :**

- Fouetter la crème fraîche et la crème de marron.
- Recouvrir la bûche.
- Réserver au frais à nouveau 1h.

### **Pour la finition :**

- Décorer avec quelques quartiers de pommes ou autre décor au choix.
- Faites selon vos idées !!

Placer au frais au minimum 12h avant dégustation !

Bon appétit !!