

Bûche de Noël aux marrons

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

- ✓ 4 œufs (séparer blanc et jaunes)
- ✓ 125g de farine
- ✓ 125g de sucre semoule
- ✓ 1 cs de sucre cristallisé
- ✓ 1 cc de levure chimique
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé
- ✓ 15g de beurre pour le moule

- ✓ 500g de Crème de marron pour la garniture

Recette :

1. Allumer le four à 200°C
2. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
3. Travailler les jaunes et le sucre pendant 10 mn en versant le sucre progressivement. Le mélange doit devenir blanc.
4. Ajouter la farine progressivement puis la levure et le sucre vanillé.
5. Battre les blancs en neige et incorporer délicatement au mélange ci-dessus.
La pâte doit être assez ferme. Elle se liquéfie si on mélange trop longtemps ou trop violement.
6. Beurrer abondamment un papier sulfurisé de la taille de la lèchefrite du four.
7. Verser la pâte sur le papier beurré jusqu'à 3cm des bords et faire cuire à four chaud.
8. Rouler le gâteau chaud dans un torchon humide.
9. Une fois le gâteau refroidi le garnir avec la crème de marron, puis le rouler à nouveau.
10. On peut arroser le gâteau terminé avec un peu d'eau chaude et du rhum