

La bûche des lutins

Les lutins du père Noël raffolent de cette délicieuse recette de bûche facile à réaliser !

Ingrédients

(pour 8 personnes)

4 œufs

100 g de sucre en poudre

100 g de farine

1 demi-sachet de levure chimique

30 cl de crème liquide entière bien froide

2 cuillerées à soupe de cacao en poudre

2 cuillerées à soupe de sucre glace

4 cuillerées à soupe de crème de marron

4 cuillerées à soupe de marmelade d'orange

Le zeste d'une orange bio



1 Allume le four à 180 °C (th. 6). Bats les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoute la farine, la levure et le zeste.



2 Étale la pâte sur une plaque couverte de papier cuisson, puis mets au four 12 minutes. Une fois cuit, laisse ce biscuit refroidir sur le papier.



3 Dans une casserole, mets la marmelade et 4 cuillerées à soupe d'eau, fais fondre à feu doux en remuant. Laisse refroidir puis imbibes le biscuit avec.



4 Bats la crème avec le cacao et le sucre glace jusqu'à obtenir une crème légère et épaisse. Mets celle-ci au réfrigérateur pendant une heure.



5 Étale sur le biscuit une couche de crème de cacao, et une de crème au cacao (utilises-en le tiers). Roule le biscuit en forme de bûche.



6 Tartine l'extérieur de la bûche avec le reste de la crème au cacao. Coupe les bouts de la bûche et sculpte l'écorce avec une fourchette.



7 Mets la bûche au réfrigérateur jusqu'au repas pour qu'elle se conserve le mieux possible. Sors-la au dernier moment.



8 Avant de servir, saupoudre la bûche de sucre glace pour faire la neige. Tu peux aussi ajouter des décorations. Bon appétit !