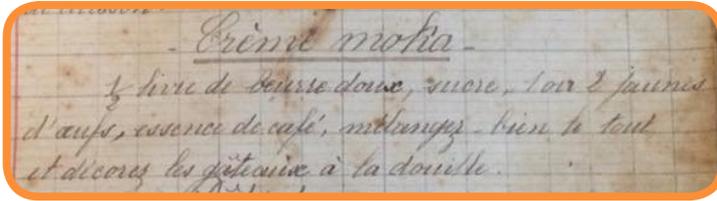


Bûche de Noël (Yule Log)



Voici la recette de la Bûche de Noël telle que la faisait ma grand-mère, avec de la crème moka. C'est une crème au beurre au café que toute la famille apprécie.



Mamie avait pour habitude de décorer sa bûche de sujets de Noël ravissant petits et grands. Lorsque ma fille a eu un an, j'ai souhaité faire pour elle un gâteau sans trop de sucres, j'ai donc réduit le sucre du biscuit et préparé une autre crème avec de la ricotta, du mascarpone et du sirop d'agave (photo à gauche). Ceci étant, j'ai ensuite appris que le sirop d'agave n'est pas franchement plus sain que le sucre raffiné.

Il faut (pour 6 personnes)
Pour le gâteau savoie:
2 œufs
50 g sucre
25 g farine
25 g féculé
1 sachet sucre vanillé
Pour la crème moka (1 bûche):
250 g beurre doux
sucre
1 ou 2 jaunes d'œuf
essence de café
Pour la crème au beurre de Marie (1 gâteau):
200 g ricotta
200 g mascarpone
100 g beurre doux
sirop d'agave
cannelle

Préparation

Gâteau savoie:

Faire mousser les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la farine et la féculé. Incorporer les blancs d'œufs battus en neige très ferme.

Verser la pâte sur une plaque à pâtisserie et enfourner à 180°C pendant 20 minutes environ.

Dès la sortie du four, rouler le biscuit tant qu'il est chaud et laisser refroidir ainsi. Cela évite que le biscuit ne casse lorsqu'on le roule.

Crème moka

Mélangez le beurre mou au reste de ingrédients. Une fois la crème réalisée, décorez la bûche de Noël à l'aide d'une poche à douille.

Crème au beurre de Marie

Mélanger la ricotta au mascarpone, ajouter un peu de sirop d'agave selon vos goûts et aromatiser de cannelle. Ajouter un peu de beurre mou au mélange et décorer le gâteau.



Contribué par
Lara Alloggio

Traductrice anglais, espagnol, italien
> français

One in a series of recipes contributed by our volunteers

C10



TRANSLATORS
WITHOUT BORDERS

Our mission is to provide people access to vital knowledge in their language.

Join us:

translatorswithoutborders.org

Donate:

translatorswithoutborders.org/Donors