

# La bûche de Noël ( pour 8 personnes)



LES INGRÉDIENTS	LES USTENSILES
<p><b>Pour le gâteau roulé</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li> 100 g de sucre</li><li> 100 g de farine</li><li> 5 œufs</li><li> 1 sachet de sucre vanillé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li> 1 saladier</li><li> 1 fourchette</li><li> 1 spatule</li></ul>
<p><b>Pour la crème</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li> 100 g de sucre</li><li> 1/2 tasse d'eau</li><li> 3 jaunes d'œufs</li><li> 250 g de beurre mou</li><li> 100 g de chocolat noir</li><li> 2 ml d'extrait de café</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li> 1 fouet électrique</li><li> du papier sulfurisé 1 plaque rectangulaire</li><li> 1 four</li><li> 1 casserole</li><li> 1 plat rectangulaire ou ovale</li></ul>

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Pour le gâteau roulé : Travailler ensemble 4 jaunes d'œuf avec le sucre et le sucre vanillé. Quand le mélange est crémeux, ajouter un œuf entier, et travailler quelques minutes à la spatule. Ajouter peu à peu la farine au mélange, puis les blancs battus en neige ferme d'une main légère. Appliquer un papier sulfurisé légèrement beurré sur une plaque rectangulaire. Étaler la pâte régulièrement.

2. Enfourner à 200°C pendant 10 minutes. Sortir le gâteau et retourner le sur une surface froide, sans enlever le papier. Recouvrir le gâteau d'un torchon (ramolli par la vapeur, il sera plus facile à rouler).

3. Pour la crème au beurre : Faire fondre le sucre dans l'eau sur feu doux pour obtenir un sirop épais. Verser lentement le sirop chaud sur les jaunes d'œuf sans cesser de remuer avec un fouet jusqu'au refroidissement complet. Ajouter le beurre ramolli en pommade et mélanger afin d'obtenir une crème lisse. Partager la préparation en deux. Parfumer une moitié avec le café, l'autre avec le chocolat fondu dans un peu d'eau.

4. Montage : Retirer le papier sulfurisé du gâteau. Tartiner de crème au café, et rouler le tout dans le sens de la longueur. Égaliser les extrémités à l'aide d'un couteau.

5. Pour finir : Recouvrir de crème au chocolat et imiter l'écorce à l'aide d'une fourchette tirée délicatement sur la longueur. Décorer à votre guise puis garder au frais.