

BUCHE comme une TARTE au CITRON

Préparation : 40mn Cuisson : 15mn Réfrigération : 6h

Assez facile Bon marché

Pour 6 à 8 personnes

- 1- Biscuit : 125g de sucre en poudre 125g de farine 4 œufs
2 sachets de sucre vanillé ½ sachet de levure chimique
- 2- Crème : 6 citrons bio 6 œufs 250g de sucre
200g de beurre 3 feuilles de gélatine (6g)
- 3- Décor : 2 meringues blanches

Technique

- 1- Préparer le biscuit. Préchauffer le four à 180°. Séparer les jaunes et les blancs d'œufs. Dans une jatte, fouetter les jaunes et le sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. En fouettant ajouter la farine, le sucre vanillé et la levure. Dans une autre jatte, monter les blancs en neige ferme. Les incorporer délicatement au mélange précédent.
- 2- Etaler cette pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée d'un papier sulfurisé et lisser à la spatule. Enfourner pour 10mn jusqu'à ce que la pâte blondisse et soit souple au toucher.
- 3- A la sortie du four, couvrir la pâte d'un torchon humide, retourner le tout, enlever le papier. Rouler le pâte sur elle-même en vous aidant du torchon. Réserver la pâte emballée dans le torchon humide.
- 4- Préparer la crème au citron : Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Laver 2 citrons et râper finement leur zeste. Presser tous les citrons. Verser leur jus dans une casserole avec les zestes, le sucre et les 6 œufs. Laisser sur feu doux en remuant sans cesse jusqu'aux premiers frémissements. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée entre les mains, puis le beurre coupé en petits dés et mélanger à la spatule en bois pour obtenir une crème homogène. Laisser refroidir complètement.
- 5- Dérouler doucement le biscuit. Réserver un peu de crème au citron pour la déco. Recouvrir entièrement le biscuit de la crème. Enrouler à nouveau en serrant. Emballer dans du film étirable, serrer bien et placer au moins 6h au frais .
- 6- Un peu avant de servir, fouetter le reste de crème pour l'assouplir. Retirer le film de la bûche, couper proprement les 2 extrémités. Poser la bûche sur le plat de service et recouvrir avec la crème au citron. Briser irrégulièrement les meringues avec les doigts et décorer la bûche. Servir aussitôt
- 7- Vin : un Sauternes (liquoreux du Bordelais)