

BUCHE comme Tarte au Citron

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

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

1- Biscuit : 125g de sucre en poudre 125g de farine 4 oeufs

2 sachets de sucre vanillé ½ sachet de levure chimique

2- Crème : 6 citons bio 6 oeufs 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'oeufs. 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 la 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 citons et râper finement leur zeste. Presser tous les citrons. Verser leur jus dans une casserole avec les zestes, le sucre et les 6 oeufs. 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)

BUCHE meringuée acidulée

Préparation 25 min - cuisson 20 min

Pour 8 personnes :

3 clémentines bio ;150g de fruits rouges

4 oeufs

240 g de sucre

3 c. à s. de mascarpone

15 cl de crème liquide entière

1 c. à c. de fécule de maïs

1. **Fouettez les blancs d'oeufs en neige ferme.** Incorporez le sucre en pluie, toujours en fouettant, le zeste râpé d'une clémentine, 1 cuillerée de son jus et la fécule de maïs. Etalez en un grand rectangle sur une plaque tapissée de papier cuisson. Enfournez pour 10 min à 180°C. Baissez le four à 150°C et poursuivez la cuisson 10 min.

2. **Recouvrez cette meringue de papier cuisson.** Retournez sur un linge et ôtez le papier du dessus. Pelez à vif le reste de clémentines. Coupez-les en dés. Fouettez le mascarpone et la crème en chantilly. Garnissez la meringue de cette crème. Parsemez de dés de clémentine et de fruits rouges. Roulez en bûche, puis réfrigérez. Décorez avant de servir.

Un décor de fête : *zestes, fruits frais, confits ou sec, romarin...tout est permis pour réaliser la plus belle des décorations de b*