

Bûche de Noël

à la confiture de lait & aux poires



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 30 min

✓ **Cuisson** : 30 min

✓ **Repos** : 6 h

✓ **Ingrédients**

pour 8 à 10 personnes :

Pour le gâteau roulé :

- 6 œufs

- 150 g de sucre

- 75 g de farine

- 15 g de beurre

Pour la garniture et la décoration :

- 3 poires

- 20 g de beurre demi-sel

- 250 g de mascarpone

- 300 g de confiture de lait (de Normandie)

- 100 g de chocolat noir



✓ **Préparation** :

1. Préparez le gâteau : préchauffez le four à 180 °C. Cassez 3 œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les 3 jaunes d'œuf avec 3 œufs entiers et la moitié du sucre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez la farine en pluie et mélangez de nouveau.

2. Dans un autre saladier, montez les 3 blancs en neige en ajoutant petit à petit le reste du sucre. Les blancs doivent être lisses et brillants. Incorporez-les au mélange précédent.

3. Faites fondre le beurre au four à micro-ondes. Tapissez la plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et badigeonnez-la de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Étalez régulièrement la pâte à biscuit sur 1 cm d'épaisseur avec une spatule, en formant un rectangle. Enfouez pour 15 min de cuisson. Le dessus du biscuit doit juste blondir.

4. À la sortie du four, retournez le biscuit sur un linge propre. Enroulez-le dedans et laissez-le tiédir.

5. Épluchez les poires et coupez-les en petits dés. Faites fondre le beurre demi-sel dans une poêle et faites revenir les dés de poires pendant 15 min environ. Laissez refroidir.

6. Dans un petit saladier, mélangez le mascarpone avec la confiture de lait. Réservez.

7. Déroulez le gâteau et étalez 2/3 du mélange de mascarpone et de confiture de lait. Répartissez les dés de poires et roulez de nouveau le gâteau. Coupez les deux extrémités. Tartinez l'extérieur de la bûche avec le reste du mélange de mascarpone et de confiture de lait. Râpez le chocolat noir. Parsemez ce dernier sur la bûche, de manière à la recouvrir entièrement. Réservez au frais pendant au moins 6 h avant de servir.

www.audalacuisine.com