

## Bûche à la vanille



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 45 mn

**Repos** : 1 h

**Cuisson** : 20 mn

### Ingrédients

- 3 oeufs
- 250 g de sucre
- 80 g de farine
- 20 g de beurre
- sel - 1 pincée
- 200 g de beurre mou
- 3 cl d'eau froide
- 5 jaunes d'oeufs
- 2 paquets de sucre vanillé

### Préparation

- 1 Nous réalisons d'abord le biscuit roulé : battez le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne bien mousseux.
- 2 Montez les blancs en neige ferme. Incorporez un peu de farine et un peu de blancs en neige en alternance à la préparation précédente.
- 3 Posez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four. J'ai utilisé la plaque de mon petit four. Versez la pâte sur la plaque en l'égalisant. Faites cuire 10 à 15 minutes dans le four à 180°. Le biscuit doit être légèrement doré.
- 4 À la fin de la cuisson, sortez le biscuit du four et enroulez-le délicatement dans un torchon humide. Mettez-le sur une grille à refroidir le temps de préparer la crème au beurre.
- 5 Préparons maintenant la crème au beurre : cassez les oeufs, mettez les jaunes dans un saladier et réservez les blancs pour une autre recette. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole. Faites chauffer jusqu'à une température de 105°. À ce moment, versez le sirop chaud dans les oeufs et battez vivement.
- 6 Au bout de quelques minutes, le mélange blanchit et fait un ruban. C'est à ce moment que vous incorporez le beurre mou coupé en petits dés. Votre crème au beurre est prête. Vous pouvez l'aromatiser. Pour cette recette j'ai ajouté 2 sachets de sucre vanillé.
- 7 Montons notre bûche. Déroulez délicatement votre biscuit roulé. Nappez-le de la moitié de la crème au beurre. Enroulez-le au fur et à mesure et enrobez la bûche du restant de votre crème.
- 8 Faites les marques de la bûche à l'aide d'une fourchette. Finissez par quelques décorations. Réservez au réfrigérateur au moins une heure. Bon appétit !

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

