

Bûche de Noël à la crème de marrons

Dessert **Moyen****Pour** : 8 personnes**Préparation** : 45 mn**Repos** : 1 h**Cuisson** : 15 mn

Dans les pays francophones, le repas de Noël se termine bien souvent en dégustant la fameuse bûche de Noël. En fait, cette tradition culinaire reproduit un autre rite lié à la célébration du solstice d'hiver. Depuis plusieurs siècles, en effet, on a pour habitude, lors de la veillée de Noël, de faire brûler dans l'âtre une très grosse bûche qui doit se consumer très lentement. L'idéal étant qu'elle puisse durer pendant les douze jours du cycle c'est à dire jusqu'au nouvel an. La bûche doit provenir, de préférence, d'un tronc d'arbre fruitier, censé garantir une bonne récolte pour l'année suivante.

Ingrédients

- 3 oeufs
- 100 g de sucre
- 80 g de farine
- 250 g de beurre (+20 g)
- sel
- 500 g de crème de marrons

Préparation

- 1 Séparez les blancs des jaunes d'oeuf. Dans un saladier, battez ensemble le sucre et les jaunes d'oeuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- 2 Montez les blancs en neige ferme.
- 3 Incorporez un peu de farine et un peu de blanc en neige dans le mélange sucre et jaunes, en intercalant ces deux ingrédients, jusqu'à ce que tous les éléments soient incorporés.
- 4 Beurrez une feuille de papier sulfurisé et disposez-la sur la plaque du four. J'ai utilisé la plaque de mon mini four. Elle est suffisante pour ce roulé.
- 5 Versez la pâte sur la plaque. Égalisez-la. Faites-la cuire 15 minutes à 180° (+ou- selon le four). Votre biscuit roulé doit être légèrement doré.
- 6 À la fin de la cuisson, sortez le biscuit du four et enroulez-le délicatement dans un torchon humide.
- 7 Mélangez au mixeur puis au fouet le beurre mou et la crème de marron. Déroulez délicatement le biscuit roulé. Nappez-le de la moitié de la crème de marrons. Enroulez-le au fur et à mesure.
- 8 Dans la moitié restante de la crème ajoutez 1 cuillère à café de cacao en poudre noir et amer. Badigeonnez toute la bûche de cette crème aux marrons chocolatée.
- 9 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

