

Bûche roulée façon tarte au citron Meringuée

La bûche est l'incontournable de la fête de Noël. Mais on peut quand même sortir de la traditionnelle crème au beurre ! Quand le moelleux de la Gênoise rencontre la crème acidulée au citron et la meringue italienne, votre bouche devient le théâtre d'un feu d'artifice des papilles. Joyeux Noël !



Biscuit express

4 œufs - 80 g de sucre -
40 g de farine - 60 g de
sablés bretons

Préchauffer le four à 180°
Peser les biscuits sablés et
les réduire en poudre 5 sec
vitesse 8.

Ajouter la farine et
remélanger quelques sec en
sens inverse vitesse 3 et
réserver dans un bol.

Peser le sucre dans un autre
bol et réserver

Séparer les blancs des
jaunes dans 2 bols séparés
Mettre les blancs dans le bol
de Mister T

Insérer le fouet, une pincée
de sel et programmer **3 mn
vit 3.5 sans gobelet**

A l'arrêt de la minuterie,
régler **1 mn 30 vit 3.5,**
mettre en marche et ajouter
le sucre en pluie par l'orifice.

A l'arrêt de la minuterie,
régler 20 sec vit 2 et ajouter
les jaunes.

A l'arrêt de la minuterie,
régler 10 sec vit 1 et ajouter
le mélange sablé/farine.

La gênoise est prête ! si besoin parfaire le mélange à la spatule pour ne pas casser la pâte.

Répartir la pâte dans le Flexipat et lisser à l'aide de la spatule.

Cuire 10 à 15 mn

A la sortie du four, attendre au minimum 15 mn avant de démouler sur la Silpat

A savoir : Si vous utilisez un moule en métal plutôt qu'en silicone, démouler la génoise à chaud dans un torchon mouillé bien essoré et rouler la génoise sans garniture dans le torchon afin qu'elle conserve son moelleux.

Crème au citron

3 citrons non traités (de 120 g à 150 g de jus) - 120 g de sucre en morceaux
- 200g d'eau (2 gobelets) - 3 jaunes d'œufs - 30 g de Maïzena

A l'aide d'un zesteur, zester 2 citrons.

Mettre dans le bol de Mister T les zestes et le sucre en pierre. **Mixer 10 sec vit 10**

Ajouter le jus de citron, l'eau, les jaunes d'œufs et la maïzena. Régler 5 mn à 90° vit 3.5.

Réserver dans un bol et filmer au contact pour éviter la formation d'une peau. Laisser refroidir

Meringue Italienne

3 blancs - 120 g de sucre blanc

Peser les 120 g de sucre dans un bol et réserver.

Mettre les blancs dans le bol de Mister T parfaitement propre et sec et insérer le fouet.

Monter les blancs 2 mn à 70° vit 3.5 sans gobelet

A l'arrêt de la minuterie, reprogrammer 2 mn à 70° vit 3.5, mettre en marche et verser le sucre petit à petit.

A l'arrêt de la minuterie, vous obtenez une meringue italienne ferme, pouvant être utilisée à la poche à douille ou à la cuillère. Ne pas attendre avant de l'utiliser.

Montage

Étaler la crème au citron sur la génoise et rouler. Mettre au frais pour une bonne cohésion de l'ensemble. Déballer la bûche et la déposer sur une planche à découper.

Faire la meringue et la répartir sur l'ensemble de la bûche et remettre au frais. Au moment de servir, découper les 2 extrémités et à l'aide d'une grande spatule, transporter la bûche dans un plat long ou une ardoise. Décorer de quelques physalis et de tranches de carambole (fruits exotiques).

A savoir : Une bûche doit se préparer au moins la veille et peut se conserver plusieurs jours. Elle se bonifie avec le temps !