

# metro



## Bûche choco-lime

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

10 PORTIONS | 1:30 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 3:35 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

6 Oeuf

260 g (9 oz) Sucre

100 ml (2/5 tasse) Lait

80 ml (1/3 tasse) Huile

130 g (5 oz) Farine tout usage

30 g (1 oz) Amandes en poudre

60 g (2 oz) Cacao en poudre

### CRÈME À LA LIME

### Préparation

Biscuit roulade

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

à l'aide d'un batteur à main, blanchir les œufs avec le sucre (c'est-à-dire, fouetter jusqu'à blanchiment). Réduire la vitesse et ajouter le lait et l'huile. Réserver

Dans un bol, incorporer la farine, la poudre d'amandes et le cacao. Verser cette préparation dans le mélange d'œufs et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Sur une plaque à cuisson, mettre une feuille de papier sulfurisé et bien étendre le mélange uniformément à l'aide d'une spatule.

Faire cuire au four environ 14 minutes.

Retirer le biscuit de la plaque dès que la cuisson est terminée en le déposant à l'envers sur un autre papier sulfurisé. Retirer le papier de cuisson et rouler ensemble le biscuit et le nouveau papier. Ainsi roulé à chaud dans le papier, le biscuit gardera sa forme. Laisser refroidir.

Préparation de la crème à la lime

Dans une casserole, combiner le jus de lime et le beurre et le laisser fondre à feu doux. Réserver.

**250 ml** Jus de lime  
**(1 tasse)**

---

**300 g** Beurre non salé, coupé en morceaux  
**(10 oz)**

---

**100 g** Sucre  
**(3 1/2 oz)**

---

**35 g** Féculé de maïs  
**(1 3/4 oz)**

---

**8** Oeuf

---

**170 ml** Crème 35% à fouetter  
**(2/3 tasse)**

---

### LIMES CONFITES

**500 ml** Eau  
**(2 tasses)**

---

**500 g** Sucre  
**(16 oz)**

---

**2** Limes

---

Dans un bol, mélanger le sucre et la féculé de maïs. Ajouter les œufs graduellement et bien mélanger.

Verser le tout sur le jus de lime, faire cuire à feu moyen jusqu'à épaississement en remuant constamment.

Verser sur une plaque ou dans un bol pour la faire refroidir, couvrir d'un papier film et réfrigérer 20 minutes

Une fois cette préparation refroidie, fouetter la crème et l'incorporer à la crème de lime en pliant.

Limes confites

Zester les limes, et réserver.

Dans une casserole, combiner l'eau et le sucre et porter à ébullition.

Ajouter les zestes et laisser réduire de moitié à feu doux. Réfrigérer 45 minutes.

Montage de la bûche

Dérouler le biscuit, recouvrir de façon régulière le biscuit de crème soit 2/3 de la préparation jusqu'à 1 cm (1/2 po) des bords. Rouler le tout. Mettre au réfrigérateur 45 minutes.

Couper ses extrémités pour les égaliser (droit ou en biais). Déposer la bûche sur une grille puis, à l'aide d'une spatule, la recouvrir totalement du reste de la crème et parsemer de zestes de limes confites en décoration.

Source : Académie Culinaire

---

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---