

# BÛCHE DE NOËL DÉCADENTE BACON ET FRAISES

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ



## VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

807  
CALORIES

17 g  
PROTÉINES

63 g  
GLUCIDES

55 g  
MATIÈRES GRASSES

40  
minutes  
PRÉPARATION

10  
minutes  
CUISSON

6 à 8  
PORTIONS

## COUPES



Bacon

## INGRÉDIENTS

2 oz	Fécule de maïs	60 g
2 oz	Farine	60 g
4	Oeufs, jaunes et blancs séparés	4
1 pincée	Sel	1 pincée
5,3 oz	Sucre	155 g
1	Gousse de vanille, les grains seulement	1
1	Citron, le zeste	1

## CRÈME AU MASCARPONE

17 oz	Mascarpone	500 g
17 oz	Crème 35 %	500 g
2,6 oz	Sucre	75 g
1	Citron, le zeste	1
1	Gousse de vanille, les graines seulement	1
1 pincée	Sel	1 pincée
2 tasses	Purée de fraises	500 ml

## GARNITURE

10	Tranches de bacon du Québec, cuit, croustillant, haché	10
1/4 tasse	Pistaches non salées, grillées et concassées	60 ml

## PRÉPARATION

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Recouvrir de papier parchemin une plaque à pâtisserie.
- Préparer le gâteau. Dans un petit bol, mélanger la farine et la fécule. Réserver.
- Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, fouetter et monter les blancs d'œufs avec la pincée de sel en neige bien ferme. Réserver.
- Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, la vanille et le zeste au moins 2 minutes (le temps nécessaire pour blanchir les œufs). Incorporer le mélange de farine. Puis, à l'aide d'une spatule, incorporer en pliant les blancs d'œufs en neige, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Étaler sur la plaque.
- Cuire au four de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Sur un plan de travail, étendre un linge propre et le saupoudrer de sucre. Dès sa sortie du four, retourner le gâteau sur le linge. Retirer délicatement le papier

**parchemin. À l'aide du linge, rouler le gâteau sur lui-même. Le laisser refroidir complètement, recouvert du linge.**

- 6. Préparer la crème au mascarpone. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger tous les ingrédients, à l'exception de la purée de fraises, et fouetter pour monter la préparation en crème légère. Réserver au réfrigérateur le quart de cette crème pour garnir le dessus de la bûche. Ajouter la purée de fraises au reste de la crème au mascarpone à l'aide d'une spatule.**
- 7. Dérouler le gâteau refroidi et étaler sur toute la surface le mélange de crème au mascarpone et de purée de fraises. Saupoudrer de la moitié du bacon. À l'aide du linge, rouler le gâteau et le déposer sur une assiette de service. Couper les extrémités en biais. À l'aide d'une spatule, couvrir le gâteau roulé de la crème au mascarpone réservée. Saupoudrer le dessus de la bûche de pistaches et du reste de bacon.**