

Bûche de Noël à la vanille

- Une délicieuse bûche de Noël à la vanille pour le réveillon :)



Ingrédients :

Pour le gâteau

- 2 oeufs
- 3 jaunes d'oeuf
- 1/2 tasse (100 grammes) de sucre
- 1 cuillère à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1/3 de tasse (30 grammes) de farine à gâteau tamisée
- 3 cuillères à table (30 grammes) de de féculé de maïs
- 1/4 de tasse (65 ml) de confettis comestibles rouges et verts
- 2 blancs d'oeuf
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de sucre

Pour la crème au beurre à la vanille

- 1 tasse (250 ml) de beurre à température ambiante
- 3 tasses (360 ml) de sucre en poudre
- 3 à 4 cuillères à thé (15 à 20 ml) de décorations à gâteau rouges et vertes
- 1 cuillère à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 à 3 cuillères à thé (5 à 15 ml) de crème 35%

Pour la décoration

- 4 onces (120 ml) de chocolat blanc

- Décoration à gâteau rouge et verte

Préparation :

1. Préchauffer le four à 450 F.
2. Tapisser un moule de 12X17 de papier parchemin et mettre de côté.
3. Dans un bol, mélanger les 2 oeufs, les 3 jaunes d'oeuf et 1/2 tasse de sucre. À l'aide du malaxeur à main, battre à vitesse moyenne-élevée durant environ 5 minutes, jusqu'à consistance homogène. Ajouter l'extrait de vanille et battre quelques secondes à nouveau.
4. Au dessus du mélange de jaune d'oeuf, tamiser la farine et la fécule de maïs. Mélanger le tout avec une spatule.
5. Ajouter les confettis comestibles.
6. Dans un autre bol, mélanger les blancs d'oeuf et 1 cuillère à soupe de sucre. À l'aide d'un fouet, monter les blancs d'oeuf jusqu'à obtenir des pics fermes.
7. Incorporer les blancs d'oeuf montés au mélange de jaunes d'oeuf.
8. Étendre uniformément le mélange à gâteau dans le moule. Enfourner pour 6-7 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
9. Dès sa sortie du four, saupoudrer le gâteau de sucre en poudre et le retourner sur un torchon. Retirer le papier parchemin, et saupoudrer également ce côté de sucre en poudre. À l'aide du torchon, rouler le gâteau et le déposer sur une grille.

Crème au beurre à la vanille

1. Dans un bol, battre le beurre à l'aide du malaxeur à main, à vitesse moyenne-élevée, durant 2-3 minutes.
2. Réduire la vitesse du malaxeur et incorporer le sucre, 1/2 tasse à la fois.
3. Lorsque le sucre est incorporé, réaugmenter la vitesse du malaxeur et battre durant 2 autres minutes.
4. Ajouter graduellement la crème 35% jusqu'à ce que vous obteniez la consistance désirée.
5. Ajouter les décorations à gâteau rouges et vertes au mélange.
6. Dérouler délicatement le gâteau et étendre la crème au beurre dessus.
7. Rouler à nouveau le gâteau et le mettre au frigo quelques heures.
8. Faire fondre, au bain-marie, le chocolat blanc. Verser le directement sur le gâteau pour le décorer. Ajouter les décorations à gâteau vertes et rouges sur la bûche.
9. Attendre quelques minutes afin que le chocolat fige et la bûche sera prête à être tranchée!

Sinon, il y a notre **bûche café et chocolat** 😊

“

Vous voulez impressionner votre famille pour le réveillon avec votre bûche maison? Voici la bonne recette de bûche de Noël à la vanille...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)