

Bûche de Noel citron de Floriane

Portions : 6/8

Préparation : 1h

Cuisson : 30mn

Refroidissement : 1h

Biscuit roulé :

4 oeufs

100g de sucre (80g +20g dans les blancs)

100g de farine

Crème au citron :

3 citrons jaunes

2 oeufs et 2 jaunes d'oeuf

150g de sucre blond de canne

80g de beurre

2 feuilles de gélatine

Meringue italienne :

200g de sucre blond ou glace

80g d'eau

100g de blanc d'oeufs



Crème au citron :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Presser les citrons.

Mettre dans un cul de poule au bain- marie, le jus, le sucre, le beurre et les zest d'un citron. Lorsque le beurre est fondu, ajouter les oeufs et les jaunes d'oeufs et laisser cuire 10mn en mélangeant régulièrement.

Faire bouillir dans la casserole, à feu vif, en remuant continuellement. A ébullition, laisser une minute en ne cessant de mélanger.

Hors du feu ajouter la gélatine égouttée.

Filmer au contact de la crème et laisser refroidir.

Biscuit roulé :

Préchauffer le four TH.6 (180°C).

Battre les jaunes d'oeuf et les 80g de sucre, de suite et jusqu'au blanchiement du mélange.

Ajouter la farine tamisée et mélanger.

Monter les blancs en neige (pas trop ferme) avec les 20g de sucre restant et les incorporer délicatement au mélange précédent.

Verser la préparation sur du papier cuisson pour former un rectangle de 23x33cm et enfourner 10mn TH.6.

Démouler sur un torchon humide et rouler immédiatement.

Meringue Italienne :

Faire le sirop dans une casserole (sucre+eau) à 118°C (petits boulets).

Monter les blancs en neige et ajouter progressivement le sirop.

Fouetter jusqu'à refroidissement complet.

Monter la bûche :

Garnir le biscuit de crème citron et rouler en prenant soin de lever le biscuit à chaque tour.

Recouvrir la bûche de meringue Italienne, à l'aide d'une poche à douille afin de faire de jolis décors selon l'imagination de chacun.

Décorer de zest et petits macarons citron par exemple.