

BÛCHE DE NOËL

Ingrédients:

Gâteau roulé

- 6 oeufs
- 165 g de sucre en poudre
- 165 g de farine
- 1 cuillerée à café de vanille
- 1 cuillerée à café de levure chimique¹

Crème au chocolat

- 165 g de sucre en poudre
- 25 cl d'eau
- 4 jaunes d'oeuf
- 350 g de beurre
- 150 g de chocolat à fondre
- 1 cuillerée à soupe de vanille



Pour faire le gâteau, séparer les oeufs. Battre les jaunes d'oeuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme un ruban quand il tombe d'une cuillère. Ajouter en pluie la farine tamisée et la levure chimique. Battre les blancs d'oeuf en neige ferme. Mélanger délicatement les blancs et le reste de la pâte. Étendre sur une plaque beurrée et farinée et faire cuire 10-12 mn dans un four moyen. Retourner le gâteau immédiatement et le rouler dans un torchon propre.

Pour faire la crème, faire bouillir le sucre et l'eau pour faire un sirop épais sans qu'il prenne de couleur. Le verser peu à peu sur les jaunes d'oeuf battus et remuer jusqu'à ce que le mélange refroidisse complètement. Y ajouter le beurre ramolli et le chocolat fondu dans 3 cuillerées à soupe d'eau.

Dérouler le gâteau et y mettre une couche de crème. Le rouler et glacer l'extérieur avec le reste de la crème. Décorer avec des champignons en meringue et saupoudrer la bûche de sucre glace ou de poudre de cacao.

ACTIVITÉS

1. Quels sont d'autres plats typiquement associés à Noël en France?
2. Faites des recherches sur Internet pour trouver ce que sont les «13 desserts».
3. Qu'est-ce que le réveillon? Quand le fête-t-on?
4. Que pourrait-on mettre au milieu d'un gâteau roulé pour faire un autre type de gâteau?
5. On peut décorer une bûche avec des champignons faits de meringue. Cherchez sur Internet une recette pour des meringues françaises. Comment diffère-t-elle de la meringue que vous connaissez sur les tartes américaines?

Notes:

¹ La levure chimique française est un mélange de quantités plus ou moins égales de baking powder et de bicarbonate de soude. Vous pouvez substituer une cuillerée à café de chacun pour la levure chimique de cette recette.