

Bûche de Noël

Les ingrédients :

- 4 œufs
- 100g de farine
- 80g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- Garniture au choix : confiture, pâte à tartiner, chantilly, ganache au chocolat, ...



La préparation :

- 1) Fouetter les jaunes d'œufs et les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2) Ajouter la farine tamisée et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène et sans faire retomber la pâte.
- 3) Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement.
- 4) Verser la préparation sur un papier cuisson sur toute la longueur de la plaque et lisser à l'aide d'une spatule.
- 5) Enfourner 12-15 min. à 180°C.
- 6) Renverser le biscuit sur un torchon et retirer le papier cuisson délicatement.
- 7) Rouler une 1ère fois le biscuit sans garniture puis le dérouler pendant qu'il est encore chaud. Laisser refroidir.
- 8) Tartiner avec la garniture de votre choix et rouler.

Service diététique de Vésale

Retrouver la recette
en vidéo

