

BÛCHE A LA CREME DE FRUITS SECS

Pour 6 personnes – Préparation 1h – Cuisson 10 mn

Pour la pâte

4 œufs
120 g de sucre en poudre
100 g de farine
20 g de beurre
Sel

Pour la crème

25 cl de lait
3 jaunes d'œufs
140 g de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé
15 g de fécule de maïs
150 g de beurre mou
10 cl de Cointreau (si vous avez des enfants, remplacez le par du jus d'orange)
120 g de fruits secs (noisettes, amandes, noix, pistaches...)
3 càs de confiture d'abricot ou d'orange

Pour la garniture

150 g de pistaches

Les accessoires

- 1 plaque à pâtisserie
- 1 fouet
- Papier sulfurisé
- 1 cuillère en bois
- 1 pinceau
- 1 spatule



Pour donner plus de saveur aux fruits secs, dorez-les à sec dans une poêle antiadhésive.

① Préparation du biscuit : séparer les blancs des jaunes d'œufs et monter les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Incorporer la farine puis les blancs en neige. Préchauffer le four à 220 °C. Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé beurré.

② Étaler la pâte et la cuire au four pendant 10 mn. Faire glisser la pâte avec le papier sulfurisé sur un plan de travail. Rouler le biscuit avec le papier et le laisser refroidir. Pendant ce temps, porter le lait à ébullition et incorporer les 2 sachets de sucre vanillé. Fouetter les jaunes d'œufs avec 50 g de sucre, puis incorporer la fécule.

③ Sans cesser de remuer la préparation au fouet, incorporer le lait bouillant et faire épaissir sur feu doux. Laisser refroidir. Pendant ce temps, travailler le beurre mou en pommade et l'incorporer à la crème avec la moitié du Cointreau et les fruits secs concassés finement. Avec le reste d'alcool, faire un sirop avec 10 cl d'eau et 100 g de sucre.

④ Dérouler le biscuit, ôter le papier sulfurisé. Imbiber le biscuit de sirop au pinceau, tartiner de confiture puis étaler les $\frac{3}{4}$ de la crème aux fruits secs. Rouler la bûche, en couper les extrémités. Couvrir la bûche du restant de crème. Hâcher les pistaches, en réserver 10 entières. Décorer la bûche de pistaches entières et hachées.

Bon
Appétit 