



Bûche de Noël à la gelée de groseille

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 oeufs
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 pot de gelée de groseille
- 1 c. à soupe de sucre glace

Pour la ganache :

- 60 g de chocolat noir pâtissier
- 30 g de crème fraîche

Préparation :

1. Préchauffer le four à 210°C (Thermostat 7).
2. Casser les œufs, en séparant les blancs des jaunes.
3. Dans un saladier, mélanger les jaunes avec le sucre. Ajouter petit à petit la farine tamisée, le sucre vanillé et la levure.
4. Battre les blancs en neige, puis incorporer-les au mélange précédent.
5. Étaler la pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, et former un rectangle de pâte régulier. Dimension : 10x12 cm et 1 cm d'épaisseur.
6. Enfourner pour 10 min de cuisson.
7. Une fois la cuisson terminée, rouler le biscuit immédiatement avec le papier sulfurisé. Laisser refroidir, dérouler, retirer le papier.
8. Étaler la confiture sur la pâte, et rouler à nouveau le gâteau.
9. Préparer la ganache au chocolat en mélangeant le chocolat et la crème fraîche dans un bain-marie chaud.
10. Étaler cette préparation sur le gâteau roulé.
11. Décorer soit en utilisant une fourchette pour faire des motifs dans la ganache, soit en lissant la ganache avec une spatule.

Les recettes ont été élaborées par des diététiciennes (Alexandra Martin et Anne Tegler) et dégustées dans le cadre des Ateliers Nutrition à La Maison des MICI.

N'hésitez pas à nous communiquer vos propres recettes, nous les expérimenterons et les publierons. Envoyez vos recettes à :