



Bûche aux amandes



6 pers



1 h



4 h

Les ingrédients

- 5 Oeufs
- Sel fin
- 120 g Sucre blanc en poudre
- 75 g Farine de blé
- 40 g Beurre demi-sel
- 500 g Mascarpone
- 15 cl Crème fraîche épaisse
- 30 g Sucre glace
- 1 c. à c. Arôme amande amère
- 180 g Sucre blanc en poudre
- 50 g Amandes effilées

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 180° (th. 6).

Etape 2

Préparer le biscuit. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Les incorporer au mélange jaunes-sucre.

Etape 3

Ajouter la farine en pluie. Mélanger délicatement. Étaler la pâte obtenue sur une plaque tapissée de papier sulfurisé beurré. Lisser la surface à l'aide d'une spatule. Placer au four pendant 10 minutes.

Etape 4

Sortir le biscuit du four et le renverser sur un linge humide. Le rouler sur lui-même et laisser refroidir environ 20 minutes.

Etape 5

Préparer la garniture : mélanger le mascarpone avec la crème fouettée, le sucre glace et 2 gouttes d'extrait d'amandes. Placer au frais pendant 2 heures.

Etape 6

Faire frémir dans une casserole pendant 5 minutes le sucre en poudre avec 10 cl d'eau et 1 goutte d'extrait d'amandes. Retirer le sirop du feu.

Etape 7

Préparer la décoration : faire chauffer le sucre en poudre avec 7 cuillerées à soupe d'eau pour obtenir un caramel doré (environ 5 à 7 minutes à feu moyen). Retirer du feu et incorporer 20 g de beurre. Placer les amandes sur une feuille de papier sulfurisé. Les arroser de caramel tout en les retournant pour bien les enrober. Réserver 6 amandes entières et piler le reste.

Etape 8

Monter la bûche : dérouler le biscuit. L'imbibier de sirop. Étaler les 2/3 de la crème. Rouler le gâteau délicatement, de façon bien serrée mais sans l'écraser. Napper la bûche de crème restante. Parsemer d'éclats d'amandes. Répartir les amandes entières caramélisées sur la surface. Placer au frais au moins 2 heures avant de servir.

