

## Bûche de Noël

Temps de préparation 1 h

Temps de cuisson 15 min

Nombre de portions 12 portions

### **GÂTEAU ÉPONGE ROULÉ**

- 3/4 tasse de farine à pâtisserie
- 1/4 c. à thé de sel
- 4 gros œufs
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille pure
- 1 c. à soupe de beurre non salé, fondu
- Sucre à glacer

### **SIROP À IMBIBER**

- 1/3 tasse d'eau
- 3 c. à soupe de sucre
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille pure, d'extrait de menthe poivrée, d'extrait d'amande, ou autre, au goût

### **GLAÇAGE AU CHOCOLAT**

- 1 tasse de beurre non salé
- 3 tasses de sucre à glacer
- 1/2 tasse de poudre de cacao
- 1 pincée de sel
- 3 à 4 c. à soupe de crème à café 10 % ou de crème à fouetter 35 %, pour ajuster la consistance du glaçage au besoin

### **DÉCORATIONS**

Cannes de Noël, meringues, ou autres bonbons de Noël pour décorer le gâteau

### **Préparation**

#### **GÂTEAU ÉPONGE ROULÉ**

1. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Beurrer et fariner une plaque à pâtisserie avec rebords de 25 x 38 cm (10 x 15 po). Recouvrir le fond de papier parchemin. Réserver.
2. Dans un premier bol, tamiser la farine et le sel.
3. Dans un deuxième grand bol, à l'aide d'un batteur à main électrique (ou dans le bol d'un batteur sur socle muni d'un fouet), fouetter les œufs et le sucre pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait triplé de volume.
4. Ajouter la vanille et le beurre fondu. Fouetter pour incorporer.
5. À l'aide d'une grande spatule, incorporer la farine tamisée graduellement, en pliant.
6. Étendre la préparation à gâteau dans le moule préparé. Lisser la surface à l'aide d'une spatule pour égaliser.
7. Cuire au four 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'un cure dent inséré au centre du gâteau ressorte propre et sec. Le gâteau sera à peine doré. Attention

de ne pas trop cuire sinon le gâteau sera sec et risquera de craquer plus au roulage.

8. Saupoudrer un grand linge propre de sucre à glacer. Laisser tiédir le gâteau une minute, puis démouler le gâteau chaud sur le linge. Rouler le gâteau pour former un rouleau de 38 cm (15 po).

#### **SIROP À IMBIBER**

1. Dans une petite casserole, mélanger l'eau et le sucre. Porter à ébullition. Retirer du feu et ajouter l'extrait de vanille. Laisser tiédir.

#### **GLAÇAGE AU CHOCOLAT**

1. Une fois le gâteau refroidi, préparer le glaçage.
2. Dans un bol, à l'aide d'un batteur à main électrique (ou dans le bol d'un batteur sur socle muni d'un fouet), mélanger le beurre, le sucre à glacer et la poudre de cacao. Ajouter juste assez de crème pour former un glaçage lisse et épais.
3. Dérouler délicatement le gâteau refroidi sur une grande feuille de papier parchemin propre.
4. À l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface du gâteau avec le 2/3 du sirop refroidi.
5. À l'aide d'une spatule, étendre et lisser du glaçage sur toute la surface. Rouler le gâteau bien serré pour éviter qu'il n'y ait de l'espace entre les couches de gâteau et de glaçage. Badigeonner l'extérieur de la bûche avec le reste du sirop et recouvrir l'extérieur de la bûche avec le reste du glaçage. Conserver au réfrigérateur. Sortir la bûche au moins 30 minutes avant de servir.
6. Au moment de servir, décorer la bûche avec des cannes de Noël, des meringues ou tout autre bonbon de Noël.

#### **Suggestion**

On peut aussi rouler le gâteau dans l'autre direction pour former un rouleau de 25 cm (10 po). La bûche sera plus épaisse et servira 8 personnes. La bûche de Noël peut être faite à l'avance et congeler, une fois recouverte de glaçage. Il suffit de la congeler sur une grande plaque de pâtisserie recouverte de papier parchemin. Quand la bûche est congelée, recouvrir d'une pellicule en plastique et ensuite d'une grande feuille de papier aluminium pour bien la protéger. Le jour avant de servir, déballer la bûche et la placer sur un plat de service. Recouvrir de papier aluminium et placer au réfrigérateur pendant au moins 12 heures pour la décongeler. Sortir la bûche au moins 30 minutes avant de servir. Au moment de servir, décorer la bûche avec des cannes de Noël, des meringues ou tout autre bonbon de Noël.

<https://www.recettesdici.com/fr/categorie-de-plat/3/desserts/1498/buche-de-noel>