

Bûche de Noël blanche



Mise en place et préparation: env. 90 min
Pour 4 à 6 personnes

Garniture

- 2½ dl de QimiQ
- 100 g de crème fraîche
- 1½ dl de crème entière, fouettée en chantilly
- 1 dl de champagne
- 80 g de sucre
- ½ de gousse de vanille, fendue, les graines

Croquant

- 50 g de cassonade
- 50 g de cerneaux de noix

Biscuit

- 90 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 2 cs d'eau, chaude
- 3 blancs d'œufs
- ¼ cc de Sel des Alpes
- 2 cs de sucre
- 60 g de farine
- 50 g de croquant aux noix
- 250 g de sucre

3 cs d'eau

poussière d'or pour décorer

1. Lisser le QimiQ et la crème fraîche aux fouets du batteur électrique dans un bol, incorporer le reste des ingrédients, graines de vanille comprises, mettre au frais env. 1 1/2 h à couvert.
 2. Pour le croquant, chauffer la cassonade et les noix dans une petite casserole jusqu'à obtenir un caramel blond, tourner les noix, de façon à ce qu'elles soient recouvertes de caramel. Verser sur un papier cuisson, laisser refroidir, moulinner finement au cutter.
 3. Mélanger le sucre et le reste des ingrédients, eau chaude comprise dans un bol. Fouetter aux fouets du batteur électrique jusqu'à ce que la masse blanchisse, réserver.
 4. Fouetter les blancs d'œufs en neige avec le sel, ajouter le sucre, continuer de fouetter jusqu'à ce que la masse brille. Ajouter la farine et le croquant avec les blancs en neige à la masse aux œufs et incorporer délicatement. Étaler la masse en un rectangle d'env. 1 cm d'épaisseur sur le dos d'une plaque chemisée de papier cuisson, lisser. Cuisson: env. 4 min au milieu du four préchauffé à 240° C. Retirer, renverser le biscuit sur un papier cuisson, retirer le papier cuisson de la surface supérieure, couvrir de suite avec une plaque, laisser refroidir.
 5. Fouetter un peu la garniture, répartir 4/5 sur le biscuit, enrouler, répartir le reste de garniture dessus, mettre au frais.
-
1. Porter à ébullition le sucre et l'eau dans une grande casserole sans remuer. Baisser le feu, laisser mijoter en remuant la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtenir un caramel blond. Retirer la casserole du feu. Former de suite avec une cuillère des étoiles de caramel ø env. 6 cm sur le papier cuisson, laisser sécher. Détacher délicatement du papier cuisson.
 2. Décorer avec les étoiles et la poussière d'or.