

**Les Bûches de Noël de
l'atelier Fica
2^{ème} Edition**

**ou comment se régaler
avec un dessert original
pour 6 à 8 personnes
sans se ruiner !!**

La bûche légère butternut- patate douce et citron

Le biscuit:

100g de farine, 3 œufs, 100g de sucre, 200 g de courge butternut (ou potimarron) cuite, une pincée de sel

Les étapes de la recette :

Préchauffer le four à 180°C.

Séparer les blancs des jaunes, monter les blancs en neige avec la pincée de sel.

Faire mousser et blanchir les jaunes et le sucre. Y incorporer la purée de butternut et la farine.

Ajouter les blancs montés très délicatement au reste de l'appareil.

Coucher sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisée.

Enfourner pendant 8 à 10 minutes. Une fois cuit, sortir le gâteau du four et découper un grand rectangle dans la pâte. Mouiller un torchon et étaler le biscuit directement sur le torchon. Rouler l'ensemble pour donner la forme désirée au biscuit. Laisser refroidir.

Rondelles de citrons confits pour le décor :

Réaliser un sirop avec du sucre et de l'eau, mettre à fondre sur feux moyen. Couper des tranches fines (3-4) de citrons, les faire blanchir 5 min dans l'eau bouillante et les égoutter. Ensuite les déposer dans le sirop et laisser frémir doucement jusqu'à ce que la peau commence à devenir transparente. Les sortir du sirop et les laisser sécher en attendant le reste de la recette.

Conserver le sirop et y ajouter le jus d'un demi-citron.

Crème a la patate douce et au citron :

1 citron, 1 patate douce cuite, 50 g de miel, 125 g de fromage frais, 25 cl de crème fleurette a mini 30% de MG (à placer au moins 15 min au congélateur avec le bol et le fouet), 25g de sucre

Les étapes de la recette :

Zester un citron, extraire le jus, ajouter la purée de patate douce. Ajouter le miel, les zestes (en garder qq un pour le décor). Ajouter le fromage frais et mixer pour obtenir un mélange bien lisse. Réserver au congélateur.

Pendant ce temps, Monter la chantilly avec le sucre, bien ferme mais sans la faire trancher.

Mélanger très délicatement les deux préparations .

Réserver au frais.

Le montage de la bûche :

Dérouler le biscuit, mouiller le biscuit avec le sirop au citron. Etaler les 2/3 de la crème sur toute la surface du biscuit, disposer des graines de courges uniformément sur la crème. Rouler le biscuit. Etaler le reste de crème sur la bûche, Décorer avec les tranches de citrons confites, les zestes et quelques graines de courges. Placer au frais au moins deux heures.

La bûche épices-chocolat-poires

La ganache chocolat noir :

100 g de chocolat noir, 100 g de crème fleurette, une CaS de miel.

Faire chauffer la crème fraîche et le miel et y incorporer le chocolat jusqu'à obtenir un mélange bien lisse et homogène. Réserver au frais.

Le biscuit:

250g de farine, 3 œufs, 50g d'eau chaude, 50 g d'huile neutre, 80g de sucre, une pincée de sel, 150g de miel, anis vert, gingembre, cannelle ou 4 épices

Les étapes de la recette :

Préchauffer le four à 180°C.

Séparer les blancs des jaunes, monter les blancs en neige avec la pincée de sel.

Faire blanchir les jaunes et le sucre. Mélanger le miel et l'eau chaude avec les épices laisser tiédir et ajouter l'ensemble au jaunes d'œufs. Ajouter la farine et l'huile.

Mélanger délicatement avec les blancs montés. Le mélange obtenu doit être souple et mousseux.

Coucher sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisée.

Enfourner pendant 10 à 20 minutes. Une fois cuit, sortir le gâteau du four et découper un grand rectangle dans la pâte. Mouiller un torchon et étaler le biscuit directement sur le torchon. Rouler l'ensemble pour donner la forme désirée au biscuit. Laisser refroidir.

Le montage de la bûche :

1 poire, de la confiture de poire.

Dérouler le biscuit, étaler de la confiture sur toute la surface du biscuit, faire une brunoise avec la poire et disposer des petits morceaux sur la confiture (en conserver qquns pour le décor). Rouler le biscuit. Etaler la ganache au chocolat sur la bûche, décorer avec les petits dés de poires et éventuellement quelques étoiles de badiane. Placer au frais au moins deux heures.