

Bûche à la crème d'amandes

Ingrédients pour 10 parts :

La pâte :

■ 6 œufs ■ 150 g de sucre

■ 150 g de farine

La crème d'amandes :

■ 150 g de purée d'amandes non sucrée

■ 70 g de sucre glace

■ 300 ml de crème liquide

■ 1 sachet de Cremfix

La décoration :

■ 40 g d'amandes en poudre

■ 50 g de sucre

■ 8 à 10 amandes entières

■ 1 c. à c. de perles argentées au sucre

La préparation :

1 Préchauffer le four à 200 °C. Pour obtenir une mousse, battre les œufs et le sucre 5 minutes environ. Y tamiser la farine et mélanger. Enduire de pâte une tôle tapissée de papier sulfurisé. Enfourner 10 minutes. Renverser le biscuit sur le plan de travail. Retirer le papier sulfurisé et couvrir le biscuit avec un torchon humecté.

2 Mélanger la purée d'amandes, le sucre glace et 50 ml de crème liquide. Monter en chantilly le reste de crème liquide avec le Cremfix. Incorporer le mélange à la purée d'amandes. Couper le biscuit pour obtenir un carré de 30 x 30 cm. Enduire de la moitié de la crème. Rouler délicatement le biscuit sur lui-même. Répartir le reste de la crème sur le roulé. Placer au réfrigérateur.

3 Dans une poêle sans matière grasse, dorer les amandes en poudre. Laisser refroidir. Faire caraméliser le sucre avec 1 c. à s. d'eau sans remuer. Napper les amandes entières de caramel et laisser figer sur une feuille de papier sulfurisé.

4 Parsemer la bûche avec les amandes en poudre. La décorer avec les amandes caramélisées et les perles argentées. Servir immédiatement.

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 10 minutes

Par part : 491 kcal

G : 45 g, L : 28 g, P : 13 g