



Ma bûche au limoncello

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 12 min. Frais : 2 h.

Ingrédients

Oeufs : 4
Sucre en poudre : 125 g
Farine : 75 g
Maïzena® : 50 g
Beurre : 50 g

Sucre en poudre : 20 g

Limoncello : 60 g (= 6 cl)
Eau minérale : 40 g (= 4 cl)

Lemon curd : 250 g
Mascarpone : 250 g

Sucre glace : 50 g
Poudre irisée alimentaire : 5 g

Matériel

deux grandes jattes
un bol
un fouet
une balance ménagère
une spatule
du papier sulfurisé
une plaque à pâtisserie



Réalisation > la préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs dans chaque grande jatte, et fouetter les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.
2. Faire fondre le beurre dans le bol, et l'ajouter à la préparation précédente.
3. Ajouter la farine et la Maïzena®, mélanger.
4. Monter les blancs en neige ferme et incorporer celle-ci délicatement à la préparation.
5. Préchauffer le four à 180°C et disposer une grande feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie à hauts rebords. Verser la pâte à biscuit dessus et bien lisser le tout à la spatule.
6. Enfourner pour 12 minutes.

Réalisation > le secret du biscuit roulé

7. Un peu avant la fin de la cuisson, sur un torchon humide, déposer une feuille de papier sulfurisé, saupoudrer de sucre en poudre.

8. Dès la fin de la cuisson, retourner le biscuit tout chaud sur le papier sucré. Décoller doucement le papier qui avait servi de fond à la cuisson, et imbiber la génoise avec le sirop composé du limoncello mélangé à l'eau.
9. Rouler immédiatement le papier et le linge, bien serré. Laisser refroidir.
10. Avant de servir, mélanger le lemon curd et le mascarpone. Dérouler délicatement le biscuit roulé et le garnir des 2/3 de la crème au citron. Le rouler à nouveau sur lui-même.
11. Enfin, le napper de la crème restante. Lisser à la spatule ou créer des effets de reliefs. Saupoudrer de sucre glace et/ou de poudre d'or alimentaire. Couper les entames et servir !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com