



## Bûche sapin pistache et citron vert

Recette pour 8 à 10 personnes. Préparation : 40 minutes. Cuisson : 45 minutes.

### Ingrédients

Beurre : 125 g x 2  
Sucre : 175 g x 2  
Oeufs : 3 x 2  
Lait : 5 cl x 2  
Pâte de pistache : 50 g x 2  
Farine : 150 g x 2  
Maïzena® : 75 g x 2  
Levure chimique : 1 sachet  
Mascarpone : 250 g  
Sucre glace : 75 g  
Citron vert bio : 1

*Beurre, sucre et farine pour les moules*

### Matériel

un batteur sur socle  
une balance ménagère  
une plaque à pâtisserie  
deux poches à douille lisse



### Réalisation > la bûche à la pistache

1. Fouetter longuement le beurre avec le sucre.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, et incorporer les jaunes à la crème précédente.
3. Ajouter le lait et la pâte de pistache, bien battre l'ensemble.
4. Incorporer enfin les poudres : la farine, la Maïzena® et la moitié du sachet de levure.
5. Préchauffer le four à 175°C si vous réalisez les 2 cakes en même temps, sinon renouvelez la même opération pour le second cake avant de préchauffer le four.
6. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
7. Beurrer, fariner et sucrer le fond et les parois intérieures du moule. Verser la pâte et égaliser son niveau.
8. Enfourner pour 45 minutes au moins.  
*- si votre four ne vous paraît pas efficace, poursuivez un peu la cuisson : il faut que vos cakes soient bien cuits en leur cœur sans quoi votre bûche ne tiendrait pas -*
9. A la sortie du four, laisser refroidir les cakes au moins durant 1 heure avant de les démouler sur une placne à découper.
10. A l'aide de la lyre ou d'un grand couteau, ôter les surfaces brunies puis couper un premier cake en deux épaisseurs. Biseauter largement les côtés de chaque épaisseur pour en faire les 2 tranches inférieures du sapin.

11. Dans le second cake, ôter également les surfaces brunies puis couper la partie pointue, plus haute et en triangle.

#### Réalisation > la crème au citron vert

12. Fouetter le mascarpone avec le sucre glace.

13. Prélever le zeste du citron vert et la moitié du jus, et les incorporer au mascarpone sucré.

14. Étaler la crème entre les couches du sapin. Saupoudrer éventuellement de sucre glace !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)