



Ma bûche pâtissière au café

Ingrédients:

- 160 g de farine
- 200 g de sucre poudre
- 6 oeufs

Préparation:

Monter les blancs en neige.

Dans une terrine battre les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre.

Incorporer 80 g de farine et la moitié des blancs en neige.

Mélanger puis verser le reste de farine et de blancs en neige.

Préchauffer le four sur 200°C (Th 4/5).

Déposer la feuille de papier sulfurisé sur la plaque et beurrer. Verser la pâte de façon uniforme.

Mettre au four pendant 10 minutes.

Laisser refroidir.

Retourner la pâte délicatement sur un torchon humide. Enlever délicatement le papier sulfurisé.

Rouler le gâteau dans le torchon humide et mettre au frais pendant 1 heure.

Maintenant passons à la crème au beurre au café.

Ingrédients:

- **250 gr de beurre doux**
- **125 gr de sucre glace tamisé**
- **1 cuillère à café de café soluble très fort**
- **2 cuillères à café de lait**

Préparation:

Sortir le beurre à l'avance afin qu'il devienne mou.

Le placer dans un saladier et fouetter avec un batteur jusqu'à obtention d'une crème pâle. Il faut que le beurre s'étale partout dans le saladier.

Rajouter petit à petit, en alternance, le café soluble, le sucre et le lait..

Continuer de battre jusqu'à ce que le mélange soit assez mousseux et aéré.

Placer au frigo immédiatement.

Enfin, procédons au montage:

Prendre le gâteau roulé, couper les bords (en garder un pour s'en servir comme décor). Le dérouler et enduire d'une couche de crème au beurre. L'enrouler à nouveau.

Enduire de crème au beurre toute le gâteau et faire des tris avec les dents d'une fourchette.

Placer les décors que vous souhaitez, et mettre des noisettes concassées ou comme moi des amandes effilées sur les bords.

Bon appétit !