

« Goûte, mange, bouge »

La newsletter qui vous propose des recettes simples et rapides, des astuces et des idées sorties pour toute la famille

La bûche de Noël

Saviez-vous qu'avant d'être l'un des desserts phares de Noël, la bûche était bel et bien... Une bûche !

La tradition de la bûche de Noël était très répandue en Europe avant l'arrivée de l'électricité. Elle suivait un rituel très précis.

Quelques jours dans l'arrivée de Noël, un gros tronc était choisi. Il pouvait être en cerisier, noyer, châtaignier, olivier ou bien en chêne.

La bûche devait être coupée au lever du soleil, décorée de feuillages et de rubans pour ensuite être placée dans la cheminée le jour de Noël.

La bûche de Noël devait brûler le plus longtemps possible : au minimum toute la nuit de Noël, au mieux et selon les régions, jusqu'à l'Épiphanie.

On y attribuait des vertus magiques aux cendres de la bûche de Noël. Elles étaient conservées et réparties pour protéger la maison.

Il faudra attendre la fin du XIX^{ème} siècle, vers 1870, pour que la bûche version dessert apparaisse dans les boulangeries. Bien que de nombreux pâtisseries se disputent la paternité de la bûche pâtissière, l'idée de créer un dessert ressemblant à une bûche est commune.

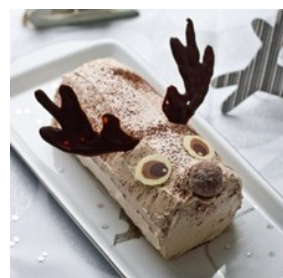
Aujourd'hui, les créations par les plus grands pâtisseries sont attendues par de nombreux gourmands et inspirent les pâtisseries amateurs. Il existent plusieurs écoles : la traditionnelle bûche ou bien la bûche originale. A vous de choisir ou succomez aux deux !



La bûche de Noël dans tous ses états



Déstructurer la traditionnelle bûche de Noël tout en gardant les fondamentaux, c'est réalisable. Il suffit d'avoir beaucoup d'imagination et de patience mais le résultat surprendra vos convives.



Quel animal symbolise mieux Noël que le cerf. Optez pour une décoration amusante ou toute en discrétion. Résultat garanti dans les deux cas.



Une bûche originale et glacée, c'est possible ! Sous ce magnifique dôme de biscuit roulé se trouve la glace. Un vrai régal !



Les enfants ne seront pas oubliés avec la bûche en portion. On utilise le chocolat, valeur sûre auprès de nos chères têtes blondes et on joue avec la décoration pour aiguïser leurs papilles.



Vous souhaitez une bûche de grand chef ? Inspirez vous des créations des années précédentes pour préparer des bûches d'exceptions. Ici, c'est Cyril Lignac qui nous propose sa version de la bûche de Noël revisitée.

Recette de la traditionnelle bûche de Noël



Ingrédients pour
10 personnes

Pour le biscuit roulé aux noisettes :

4 œufs
120 g de sucre
80 g de farine
40 g de poudre de noisette

Pour la ganache au chocolat :

250 g de chocolat noir
250 g de crème liquide
50 g de beurre

Préparation de la ganache :

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Parallèlement, faire chauffer la crème liquide. Verser la crème liquide sur le chocolat, en 3 fois, en mélangeant bien après chaque ajout. Ajouter le beurre en morceaux et mélanger pour le faire fondre. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur en mélangeant de temps en temps. La ganache est prête quand elle a la consistance d'une pâte à tartiner.

Préparation du biscuit roulé :

Préchauffer le four à 180°C.

Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Fouetter les blancs en neige et ajouter-les à la préparation en 3 fois doucement avec le fouet.

Ajouter ensuite la farine et la poudre de noisette tamisées. Incorporer-les délicatement avec le fouet.

Cuisson du biscuit roulé :

Verser la pâte sur une plaque de cuisson rectangulaire, recouverte de papier cuisson. Lisser avec une spatule et cuire pendant 10 minutes. Le biscuit est cuit quand il est coloré et que le dessus ne colle plus au doigt.

Dès la sortie du four, retourner la plaque sur un torchon humide, cela va vous permettre de rouler votre bûche sans casser le biscuit. Rouler tout de suite le gâteau dans le torchon et laisser refroidir une dizaine de minutes.

Assemblage de la ganache au biscuit roulé :

Dérouler le biscuit et le recouvrir de ganache. Rouler de nouveau le biscuit et couper une extrémité sur 2 cm environ. Placer-la sur le dessus de la bûche. Recouvrez ensuite le tout de ganache au chocolat en vous aidant d'une spatule.

Décoration de la bûche :

Avec une fourchette, former des stries afin de faire ressembler votre dessert le plus possible à une vraie bûche.

Laissez au réfrigérateur au moins une heure avant de servir.

Recette: il était une fois la pâtisserie

Mini-jeu

Arriverez-vous à associer chaque pâtisserie de Noël au pays correspondant ?



A-Christmas Pudding



B- Panetton



C- Julegrot



D-Cougnon bread



E- Stollen



F- Turrón

1-Italie



2-Espagne



3-Allemagne



4-Royaume-Uni



5- Belgique



6- Norvège



La parole est à vous ...

Pour fêter la 50^{ème} newsletter, nous vous laissons carte blanche : si vous avez des questions sur l'alimentation, si vous souhaitez parler d'un thème particulier, si vous souhaitez partager vos recettes, vos coups de cœur culinaires, une photo de vos réalisations etc... contactez nous par mail avant le 10 janvier : vivonsenforme13@stmartindecrau.fr

MAIRIE DE SAINT MARTIN DE CRAU

« Ma ville bouge, moi aussi »

Décembre 2018—N°48



Retrouvez nous sur le site
de la Ville :

www.saintmartindecrau.fr