

Bûche à la rose

Préparation : 1 heure
Cuisson : 8 à 12 minutes (thermostat 7 - 210°C)
Réfrigération : 12 heures

Pour 6 à 8 personnes :

• **Biscuit**

7 jaunes d'œufs
4 blancs d'œufs
80 g de sucre en poudre
40 g de farine + un peu pour la plaque
40 g de fécule
1 pincée de sel beurre pour la plaque

• **Crème**

250 g de beurre mou 125 g de sucre glace
Colorant alimentaire rouge 12 pralines roses

1 cuillerée à soupe de sirop de rose

• **Sirop**

10 cl de sirop de sucre de canne
2 cuillerées à soupe d'eau de rose
1 verre à liqueur de sirop de rose

• **Décor**

Sucre glace
Pétales de rose cristallisés quelques pralines roses

1 - Préchauffer le four (thermostat 7 - 210°C).

2 - Préparer le biscuit : dans une terrine, fouetter les jaunes d'œufs avec 60 g de sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et fasse le ruban.

3 - Monter les blancs d'œufs en neige ferme en leur incorporant le reste de sucre à la fin.

4 - Mêler 2 cuillerées à soupe de blancs en neige au mélange jaunes d'œufs-sucre.

5 - Mélanger la farine, la fécule et le sel. Tamiser ce mélange et l'incorporer, par cuillerées au mélange précédent en alternant avec



(Crédit photo : © Rina NURRA/CEDUS)

des cuillerées à soupe de blancs en neige.

6 - Tapisser une plaque à biscuit rectangulaire de 30 cm x 40 cm de papier sulfurisé. Le beurrer et le fariner, puis y verser la pâte en couche régulière.

7 - Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 8 à 12 minutes, sans laisser le biscuit s'assécher.

8 - Au sortir du four, renverser la plaque sur un torchon propre et humide, puis retirer le papier sulfurisé.

9 - Recouvrir avec un autre torchon propre et humide. Laisser tiédir, puis rouler le biscuit sur lui-même et le maintenir ainsi dans le linge humide jusqu'à utilisation.

10 - Préparer la crème : mixer le beurre mou coupé en morceaux et le sucre glace. Ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire pour teinter la masse en rose ainsi que le sirop de rose.

11 - Broyer grossièrement les pralines au robot et les mêler à la moitié de la crème.

12 - Préparer le sirop : dans un saladier, délayer le sirop de sucre de canne avec l'eau de rose et le sirop de rose.

13 - Dérouler le biscuit et l'imbibber de ce sirop à l'aide d'un pinceau.

14 - Etaler la crème aux pralines sur le biscuit en couche régulière. Rouler à nouveau le biscuit, sans trop le serrer.

15 - Le faire glisser sur un plat de service long, jointure en dessous.

16 - Etaler le reste de crème à la rose sur la surface de la bûche à l'aide d'une spatule. Recouvrir de film alimentaire et faire raffermir 12 heures au réfrigérateur.

17 - Pour servir, retirer le film, saupoudrer la bûche d'un voile de sucre glace et décorer de pralines et de pétales de rose cristallisés.

18 - Servir très frais.

Le petit plus : on peut remplacer le sirop de rose (en vente dans les épiceries orientales) par de la crème ou de la liqueur de rose.