

# BUCHE GLACÉE AU KIWIS

6 personnes :

2 litres de glace vanille

1 dizaine de coques de meringues

2 dl de crème fraîche liquide

1 sachet de sucre vanille

3 CS de sucre glace

3 kiwis

Coulis de framboises

1. Laissez ramollir un peu la glace pour pouvoir la mouler dans un moule à cake et lui donner ainsi la forme d'une bûche.
2. Taillez les meringues pour qu'elles aient la même hauteur que le moule.
3. Fouettez la crème fraîche en chantilly avec le sucre et le sucre vanillé.
4. Pelez les kiwis et coupez les en rondelles.
5. Au moment de passer à table, démoulez la glace sur le plat de service.
6. Tartinez l'intérieur des meringues de chantilly et appliquez-les rapidement autour de la glace.
7. Garnissez le dessus de rondelles de kiwis et achevez la décoration par des rosettes de chantilly et des feuilles de houx à volonté.
8. Remettez au freezer jusqu'au moment du dessert.
9. Servez accompagné de coulis de framboises.

**LES CONSEILS DE NINA** : Vous pouvez vous même faire votre glace

vanille avec 1.5 litres de lait, 1 gousse de vanille et 8 jaunes d'oeufs.

---

# BÛCHE DE NOËL PRALINÉ NOISETTE SAUCE CHOCOLAT

8 personnes :

90 g de sucre

50 g de praliné

40 g de farine

20 g de beurre

5 jaunes d'oeufs

4 blancs d'oeufs

2 cs de sucre

Crème chantilly au noisettes :

150 g de noisettes

30 g de crème liquide

2-3 cs de sucre glace

Sauce chocolat :

125 g de chocolat noir amer

40 g de beurre

20 g de sucre

## 15 cl de crème fraîche

1. Préchauffez le four à 210°C, thermostat 7.
2. Montez les blancs en neige avec 40 g de sucre puis réservez.
3. Dans le bol mixeur. Mélangez les jaunes d'oeufs avec le restant de sucre avec le praliné.
4. Incorporez les blancs en neige puis versez la farine en pluie.
5. Recouvrez la plaque du four d'une feuille de papier aluminium et versez-y la préparation.
6. Étalez de façon homogène pour obtenir 1 cm d'épaisseur environ.
7. Faites cuire pendant 10 minutes.
8. Ôtez le biscuit du four et de la plaque et réservez sur une grille.

### . Préparation de la crème chantilly aux noisettes:

1. Faites griller les noisettes puis broyez-les grossièrement. Réservez-les.
2. Dans un saladier placé sur des glaçons, montez la crème en chantilly avec le sucre.
3. Dès que la crème est bien ferme incorporez les noisettes.
4. Étalez cette crème en couche régulière sur le biscuit.
5. Roulez celui-ci, enveloppez-le dans un linge et placez-le 3/4 d'heures au réfrigérateur.
6. Dès que le biscuit a durci, coupez les extrémités et saupoudrez de sucre glace.

### . Préparation de la sauce au chocolat :

1. Portez à ébullition la crème et le sucre.
2. Hachez finement le chocolat, placez-le dans un bol, versez la crème bouillante par dessus.
3. Mélangez bien le tout, ajoutez le beurre en noisette tout en continuant à tourner.

4. Répartissez le chocolat sur le biscuit. Servez frais.

---

## **BÛCHE AU CAFÉ**

**10 personnes :**

**Biscuit roulé :**

150 g de farine

50 g de beurre

150 g de sucre

8 jaunes d'oeuf

6 blanc d'oeuf

**Crème:**

500 g de beurre

5 blanc d'oeuf

275 g de sucre(150g de sucre semoule +150g sucre glace)

3 cs d'extrait de café

## **Décoration:**

100g de pâte d'amande vertes

5 champignons en meringue et sujets en sucre

## **Préparation de biscuits:**

1. Faites ramollir le beurre. Battre le sucre et les jaunes d'oeuf puis incorporez la farine. Battre les blancs en neige. Incorporez le beurre fondu puis les blancs à l'ensemble.
2. Étalez cette préparation sur une plaque allant au four, garnie de papier sulfurisé. Enfournen thermostat 6 (180°C) et laissez cuire pendant 15 minutes.
3. Dès la sortie du four, décollez le papier du biscuit et laissez refroidir.
4. Préparez un sirop (avec 200g de sucre et de dl d'eau)  
Préparation de la crème:
5. Fouettez le beurre ramolli avec l'extrait de café. Battre les blancs en neige. Y ajouter petit à petit le sucre semoule puis, le sucre glace. Incorporez cette meringue à la préparation.
6. Imbibez le biscuit de sirop à l'aide d'un pinceau. Étalez la crème au café sur toute la surface du biscuit, après avoir réserver 1/4 pour la décoration finale.
7. Roulez le biscuit, l'enveloppez dans un linge et le placer au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il a durci 3/4 d'heure. Réalisation de la décoration:
8. coupez 2 tranches de pâte d'amande en biseau de cm d'épaisseur. Les poser sur la bûche en les decalant pour former de branches. Avec une poche à douille dentelée couvrir complètement le biscuit avec le restant de crème au café pour imiter les écorces.
9. Posez les éléments de décoration et conservez au frais jusqu'au moment de servir.