

Une recette pour Noël

UNE BUCHE DE NOEL A L'ORANGE

La bûche est l'un des symboles de Noël les plus connus. A l'origine, on ne la mangeait pas, puisqu'il s'agissait d'une vraie bûche de bois que l'on couvrait d'un peu de sel bénit, et que l'on faisait brûler ensuite dans la cheminée le soir de Noël, tout en récitant des prières pour que la maison soit protégée de la foudre. Aujourd'hui, on en a fait un gâteau qui est traditionnellement mangé à Noël, pour le plus grand plaisir des gourmets !

Préparation : 35 à 40 min cuisson : 20 à 25 min Niveau : moyen

Ingrédients pour la confiture d'orange :

Une orange
Du sucre à confiture

Ingrédients pour la génoise :

80g de farine
100g de sucre
3 œufs
Une pincée de sel
25g de beurre fondu

Ingrédients pour le glaçage :

1 blanc d'œuf
150g de sucre glace

Pour la décoration :

Ecorces d'orange confites



Préparation de la confiture d'orange :

Peler l'orange en enlevant au maximum les pelures blanches pour éviter d'avoir une confiture amère.

Mixer et peser.

Peser la même quantité de sucre à confiture et mélanger. Mettre le tout dans une casserole et appliquer le temps de cuisson indiqué sur le paquet de sucre à confiture.

Laisser refroidir.

Préparation de la génoise :

Préchauffer le four à 180 degrés (thermostat 6).

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajouter le sucre aux jaunes d'œufs et battre avec un fouet jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajouter le beurre fondu, puis la farine avec la levure.

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel, puis les incorporer délicatement au mélange précédent.

Recouvrir une plaque de cuisson (environ 40cm x 25cm) de papier sulfurisé. Etaler la pâte sur toute la longueur et enfourner. Laisser cuire entre 20 et 25 minutes.

Retirer du four et laisser refroidir.

Lorsque la génoise est froide, enlever le papier sulfurisé et couper dans le sens de la largeur, de façon à avoir 4 bandes de biscuit de taille égale.

Entre chaque couche de biscuit, étaler la confiture d'orange.

Préparation du glaçage :

Battre le blanc d'œuf en neige avec 150 g de sucre glace, puis recouvrir la bûche avec ce mélange.

Pour finir :

Décorer la bûche avec des écorces d'orange confites.