

Savoureuse et gourmande, la bûche est le dessert phare de Noël. Le chef Cyril Lignac a dévoilé sur RTL sa recette simple et rapide pour réussir cet incontournable du réveillon. Découvrez-la !

Les ingrédients dont vous aurez besoin

Pour le biscuit :

2 jaunes d'œuf
3 œufs entiers
6 blancs d'œuf
135 g + 85g de sucre
85 g de farine

Pour la crème :

25 cl de crème liquide
125 g de mascarpone
65 g de sucre
Copeaux de chocolat

La recette pas à pas

Préchauffer votre four à 210°C.

Dans un saladier, versez les jaunes d'œuf, les œufs entiers et les 135g de sucre, puis faites monter le tout. Ajoutez la farine.

Dans un autre saladier, montez les blancs d'œufs en neige et ajoutez, en deux fois, les 85g de sucre.

Incorporez les blancs en neige à votre première préparation.

A l'aide d'une spatule, étalez la pâte sur une plaque en silicone.

Enfournez à 210°C pendant 5 minutes.

Démoulez le biscuit directement sur un torchon mouillé pour lui permettre de conserver son humidité et laissez refroidir.

Préparez une crème chantilly stracciatella. Pour ce faire, montez la crème liquide, le mascarpone et le sucre en chantilly, puis ajoutez les copeaux de chocolat.

Étalez la crème sur le biscuit et roulez-le délicatement à l'aide du torchon.

Ajoutez quelques décorations si vous le souhaitez et dégustez !