**Bûche crème au citron habillée de pâte d’amande**

**Ingrédients crème au citron**

**Pour 6/8personnes**

3 jus de citron
4 œufs entiers
40g de maïzena
150 g de sucre
50 g de beurre

**Préparation :** Porter à ébullition le jus de citron
Travailler au fouet les œufs entiers avec le sucre jusqu’a blanchiment du mélange.
Ajouter la maïzena et mélanger au fouet.
Verser le jus, mélanger à nouveau et remettre à cuire tout en remuant jusqu' à épaississement, sans faire brûler la crème.
Hors du feu, ajouter le beurre, mélanger et mettre au frais une fois la crème refroidie.

**Ingrédients pour la bûche**

6 œufs
100 g de farine
200 g de sucre cristallisé + 1 c à soupe
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 paquet et demi de pâte d’amande verte

Chocolat noir pour la décoration

**Préparation :** **Préchauffer le four thermostat 7 (210°C)**

Casser 3 œufs en séparant les blancs des jaunes. Verser les jaunes dans un saladier avec les 3 œufs entiers le sucre et le sucre vanillé. Fouetter jusqu'à ce que vous obteniez une mousse légère.
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement au mélange. Ajouter la farine tamisée. Mélanger délicatement à la spatule.
Recouvrir avec une feuille de papier cuisson et étaler la pâte. Passer au four et faire cuire environ 15 min, jusqu'à ce que le biscuit prenne une légère coloration brun clair.

Recouvrir le biscuit d’un torchon (propre bien sûr) et laisser refroidir.
Faire glisser le biscuit avec le papier cuisson et le torchon sur le plan de travail. Le retourner sur le torchon. Décoller le papier.
Étaler la crème au citron sur le biscuit puis le rouler en le serrant légèrement.

Etaler finement la pâte d’amande entre deux feuilles de papier cuisson, retirer la feuille du dessus et prendre l’autre feuille avec la pâte d’amande et la retourner sur la bûche que vous envelopperez avec. Réajuster la mise en forme et couper le surplus de pâte d’amande.

Mettre à fondre le chocolat noir au bain marie, puis le verser sur une plaque recouverte de papier de cuisson et l’étaler. Mettre la plaque dans le réfrigérateur, laisser refroidir puis faire des découpes pour la décoration.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita.**