**Bûche de Noël crème au citron**

**Pour/8 personne**

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

**Préparation de la crème**
Porter à ébullition le jus de citron
Travailler au fouet (électrique ça va plus vite) les œufs entiers avec le sucre jusqu’à blanchiment du mélange Ajoutez la maïzena et mélanger.
Verser le jus des citrons, mélanger à nouveau et remettre cuire tout en remuant jusqu' à épaississement, sans faire brûler la crème.
Hors du feu, ajouter le beurre mélanger  et mettre au frais..

**Ingrédients pour la pâte**

 6 œufs

100 g de farine

 200 g de sucre + 1 c à soupe

 1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

 Sucre glace

**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 le plat allant au four d’une feuille de papier cuisson et verser la pâte dans le plat. Remuer de droite à gauche le plat pour que la pâte s’étale uniformément. Enfourner et cuire environ 15 mn, jusqu'à ce que le biscuit prenne une légère coloration brun clair.
- Hors du four, saupoudrer d’1 c à soupe de sucre cristallisé sur le biscuit étalé. Le recouvrir d'un linge et laisser refroidir.
- Faire glisser le biscuit avec le papier cuisson et le torchon sur le plan de travail. Retourner le biscuit, le côté torchon se retrouve sur le plan de travail. Décoller le papier.
- Etaler la crème au citron sur le biscuit puis le rouler tout en le serrant légèrement, Saupoudrer de sucre glace et le décorer selon vos envies

Source : Cuisine gourmande de Carmencita.