

Bûche citron au thé earl grey

Pour 8 personnes :

Gâteau roulé : 4 oeufs - 100g de sucre en poudre - 1 pincée de sel - 90g de farine.
Préchauffez le four th 7 (210°).

Mélangez les 4 jaunes d'œufs avec le sucre en mélange moussieux.

Ajoutez la farine tamisée en pluie puis les 4 blancs d'œufs battus en neige très ferme additionnés de sel. Mélangez très délicatement, versez dans un moule rectangulaire, bien répartir la pâte.

Cuire 8 à 10 min. Démoulez aussitôt la sortie du four sur un linge mouillé et le rouler.

Bûche citron au thé earl grey :

12cl de thé « earl grey » bien sucré - 1 pot de « lemon curd », 200g de mascarpone, 2 c à s de crème liquide - sucre glace - 30g de pistaches décortiquées non salées, 1 citron.

Confectionnez le biscuit suivant la recette ci dessus et imbibez-le de thé.

Fouettez au batteur le « lemon curd » avec le mascarpone et la crème. Tartinez en le biscuit puis roulez-le pas trop serré. Réservez au frais 2 heures.

(vous pouvez faire cette préparation la veille)

Faire confire le citron coupé en très fines rondelles dans de l'eau et du sucre.

Le jour même, saupoudrez le dessus du gâteau de sucre glace, parsemez de pistaches moulues et décorez avec les rondelles de citron.

Vous trouverez du « lemon curd » (crème épaisse de citron) au rayon confiture des GMS

- *Vin conseillé : un Crémant de Loire*

