

Bûche citron au thé earl grey

Pour 8 à 10 personnes:

Pour le gâteau roulé : 4 œufs - 100g de sucre en poudre - 1 pincée de sel
- 90g de farine.

-Pour la garniture : 12 cl de thé earl grey bien sucré - 1 pot de lemon curd
- 200g de mascarpone - 2 c à s de crème liquide - sucre glace
- 30 g de pistaches décortiquées - 1 citron.

Pour le gâteau : préchauffez le four th 7 (210°). Mélangez les 4 jaunes avec le sucre en mélange moussoux. Ajoute la farine tamisée en pluie puis les 4 blancs d'œufs en neige bien ferme additionnés de sel. Mélangez 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. Imbibez le gâteau de thé.

La garniture: fouettez au batteur le lemon curd avec le mascarpone et la crème, tartinez en le biscuit puis roulez-le. Réservez au frais 2 h. Au moment de servir, saupoudrez de sucre glace, de pistaches moulées et de fines rondelles de citrons confits dans de l'eau sucrée

Vous trouverez le lemon curd (crème épaisse au citron) au rayon confiture ou étranger des grandes surfaces.

