

# Etréchy

ensemble et solidaires

[etrechyensembleetsolidaires@gmail.com](mailto:etrechyensembleetsolidaires@gmail.com)

<http://www.etrechyensembleetsolidaires.fr/> .

<https://www.facebook.com/pages/Etrechy-ensemble-et-solidaires/>.

10 rue de la Butte St Martin, 91580 ETRECHY 07-82-80-66-13

Etréchy, le 20 décembre 2020.

## Bûche traditionnelle.

Pour le biscuit roulé :

150 g de sucre en poudre, 100 g de farine, 4 oeufs.

Pour la crème au beurre :

2 oeufs, 150 g de sucre glace, 200 g de chocolat à cuire, 250 g de beurre.

Préparer le biscuit roulé :

Mélanger les jaunes et le sucre dans un saladier (au bain-marie), jusqu'à obtention d'un ruban.

Ajouter la farine en pluie au mélange précédent.

Battre les oeufs en neige bien fermes.

Incorporer dans ce mélange un peu de vanille en poudre (ou liquide).

Rajouter les blancs délicatement.

Etaler le tout sur une plaque du four recouverte de papier (sulfurisé ou alu) beurré.

Enfourner à 180°C (thermostat 6), pendant 10 min... le gâteau doit être doré.

Etaler la plaque sur un chiffon humide, et le rouler quelques minutes.

Puis, préparer la crème au beurre :

Travailler les jaunes et le sucre, jusqu'à obtenir un ruban (au bain-marie).

Rajouter petit à petit le beurre ramolli.

Faire fondre le chocolat, et l'intégrer au mélange.

Monter les blancs en neige et les rajouter.

Couvrir l'intérieur de la génoise, la rouler, et badigeonner l'extérieur.

On peut couper les deux extrémités, et les utiliser pour décorer./.