

DESSERT

BÛCHE DE NOËL AU MASCARPONE ET AGRUMES

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 4 oeufs
- 120 g de farine
- 120 g de sucre glace
- 50 g de beurre
- 400 g de mascarpone
- 2 oranges sanguines
- 4 mandarines
- 150 g de sucre semoule
- 60 g de sucre roux
- 100 g d'eau
- 100 g de sucre
- 1 c. à c. d' extrait de vanille liquide

Préparation:

Biscuit :

Préchauffer le four à 180 °C.

Faire fondre le beurre dans une casserole et réserver.

Battre et blanchir les oeufs avec le sucre glace, puis ajouter la farine en pluie.

Mélanger délicatement et y incorporer le beurre fondu encore tiède.

Couler l'appareil sur un papier sulfurisé et enfourner pendant 10 min.

Marmelade d'agrumes :

Râper la peau d'une orange et réserver.

Éplucher cette orange ainsi que 3 des 4 mandarines et couper le tout en morceaux.

Faire confire les fruits coupés et la râpures d'orange dans une casserole avec le sucre semoule pendant environ 20 min puis laisser refroidir.

À l'aide d'un économe faire des rubans de peau d'orange avec la deuxième orange.

Couper les rubans en zestes et les blanchir une première fois dans l'eau puis les mettre à confire dans un sirop.

Crème mascarpone :

Mélanger le mascarpone avec le sucre roux.

Montage :

Renverser le biscuit sur un papier sulfurisé, légèrement beurré et sucré.

Napper avec la moitié du mascarpone sucré.

Étaler la marmelade d'agrumes.

Rouler le biscuit en le serrant bien.

Puis napper la bûche avec le reste de mascarpone à l'aide d'une poche à douille « chemin de fer ».

Décorer avec des segments de mandarine, des zestes confits et des figurines de Noël.

Réserver au frais.

