

Compilation de recettes de Bûches de Noël

En ces moments de fêtes de fin d'année, bon nombre de personnes recherchent diverses recettes pour la traditionnelle bûche de Noël.

Après avoir été « farfouiller » dans les archives du groupe de discussions fr.rec.cuisine, je vous propose quelques recettes qui ont attiré mon attention.

N'hésitez pas à m'envoyer la votre afin de l'ajouter ici, à condition qu'elle ait été testée et approuvée.

Pour le courrier, écrivez moi à patrick.nouaille@laposte.net pour régler les problèmes techniques. Pour ce qui est des recettes, merci d'écrire à l'auteur. Si celui-ci ne répond pas ou son adresse est erronée ou absente, posez votre question sur le forum [news:fr.rec.cuisine](http://news.fr.rec.cuisine).

J'ai fait en sorte que toutes les sources soient données. Cependant, si vous remarquez une erreur quelconque, merci de m'en avertir afin que je puisse faire la modification.

Un point important, si vous vous servez de cette compile comme base de données, n'oubliez pas de mentionner la source avec le nom de l'auteur de la recette et sa provenance. Merci.

Après le sommaire et les origines de la bûche de Noël, je vous propose mes 3 recettes personnelles de base : la génoise (ou biscuit roulé), la crème au beurre et la ganache.

Cependant, dans les recettes qui suivent, vous découvrirez d'autres façons de réaliser ces recettes de base. A vous de choisir celle qui vous convient le mieux.

Bon appétit à tous et bonnes préparations..

Patrick Nouaille – Cerbère (66) le 20 novembre 2002

SOMMAIRE

<u>La Génoise (ou biscuit roulé) de base</u>	5
<u>La crème au beurre de base</u>	6
<u>La Ganache de base</u>	7
<u>Bûche à la crème de pain d'épices aux figues</u>	8
<u>Bûche au chocolat et aux marrons</u>	9
<u>Bûche au chocolat et fruits exotiques</u>	10
<u>Bûche au chocolat et griottines</u>	11
<u>Bûche au chocolat et mascarpone</u>	13
<u>Bûche au chocolat et pain d'épices</u>	15
<u>Bûche au chocolat, orange et gingembre confits</u>	16
<u>Bûche au Tiramisu</u>	17
<u>Bûche aux marrons</u>	19
<u>Bûche aux marrons de Noël de Pab</u>	21
<u>Bûche black and white</u>	23
<u>Bûche aux oranges et mousse chocolat</u>	24
<u>Bûche Chocolat et framboise</u>	24
<u>Bûche Chocolat et framboise</u>	25
<u>Bûche chocolat et poire</u>	26
<u>Bûche Chocorange</u>	27
<u>Bûche classique</u>	28
<u>Bûche de Noël à la mousse au chocolat</u>	29
<u>Bûche de Noël à la patate douce</u>	30
<u>Bûche de Noël au café</u>	31
<u>Bûche de Noël au chocolat</u>	32
<u>Bûche de Noël au rhum</u>	33
<u>Bûche de Noël de LéOOOOOOOn</u>	35
<u>Bûche de Noël de mes 15 ans</u>	38
<u>Bûche de Noël de Nat</u>	40
<u>Bûche de Noël marron-chocolat</u>	41
<u>Bûche de Noël traditionnelle</u>	42
<u>Bûche de Noël, une bonne</u>	43
<u>Bûche des Cévennes</u>	44
<u>Bûche des tropiques</u>	45
<u>Bûche en noir et blanc au citron vert</u>	47
<u>Bûche maison sans marron</u>	49
<u>Bûche sans crème au beurre I</u>	51
<u>Bûche sans crème au beurre II</u>	52
<u>Crème au beurre meringuée</u>	53
<u>Gâteau aux marrons de Redon</u>	54
<u>Gâteau bûche de Noël</u>	55
<u>Gâteau roulé au chocolat</u>	59
<u>Glaçage au chocolat</u>	60
<u>La génoise de Claudie</u>	61
<u>Mousse au chocolat (Façon Hermé)</u>	62
<u>Roulé au pavot</u>	63

Origines de la bûche de Noël

Chercher dans les livres une trace quelconque de l'origine exacte de la bûche de Noël sous sa forme pâtissière revient à se casser les dents sur le sujet. À croire que ce dessert saisonnier bien français - les Américains l'appellent French Yulelog Cake ou Boosh-duh-noh-ehl – est une patate chaude que se refilent les pâtissiers, comme si il y avait une infamie à en assumer la paternité.

Symbole de protection et porte-bonheur durable, la bûche est une tradition qui remonte aux Celtes célébrant le Yule ou fête du solstice d'hiver en faisant brûler des bûches, leurs flammes symbolisant la renaissance du soleil. Reprise par les chrétiens pour la fête de Noël fixée au 25 décembre depuis l'an 354, la bûche partait ainsi chaque année en fumée dans la nuit du 24.

Hêtre, ormeau, chêne, cerisier ou olivier: quelle qu'en fût l'essence, chaque province avait un nom pour sa bûche : kef nedelez en Bretagne, suche en Bourgogne, tronche en Franche-Comté, qui fut d'ailleurs la première région, au milieu du XIXe siècle, à creuser celle-ci pour y placer des friandises, faisant ainsi sauter la bûche de la cheminée à la table. Dans leur Mémorial de la pâtisserie et des glaces publié en 1898, Pierre Lacam et Paul Seusse font apparaître une "bûche pour garnir de glace", dont la forme en pâte d'amandes était roulée autour d'une bouteille puis collée au sucre cuit avant d'être découpée dans la longueur et garnie de glace frappée puis glacée avec du fondant au chocolat imitant le bois.

On recoupe là les informations livrées par Stéphane Bonnat, digne héritier du grand chocolatier Félix Bonnat, dont la maison plus que centenaire établie à Voiron continue d'enchanter les amateurs: "Avant d'être un gâteau, la bûche a sûrement été un dessert glacé mais le livre de recettes de mon arrière-grand-père, qui date de 1884, compte une recette de bûche pâtissière à la ganache de chocolat, laquelle est une invention lyonnaise remontant aux alentours de 1860, mais rien n'indique l'origine exacte de la bûche." Sur son site Internet, Paul Bocuse soutient que la bûche pâtissière est une création lyonnaise qui fut exportée au Japon par les soyeux nippons venus rendre visite à leurs confrères de Lyon voilà plus de quatre-vingts ans. À Lyon, la maison Tourtiller, l'une des meilleures pâtisseries de la ville, notamment réputée pour son Saint-Pothin, confesse ne jamais rien avoir entendu de tel.

À Paris, la maison Ladurée se fait sibylline en soutenant que "la bûche est une création qui vient des pâtissiers parisiens vers la fin du XIXe siècle", mais pas de chez elle. Semée d'embûches, la piste parisienne mènera ensuite à Jean-Paul Hévin, virtuose de la ganache dont le travail de réhabilitation de gâteaux "ringards" comme la patate s'accompagne d'une aimable érudition pâtissière.

Hélène Lurçat, sa collaboratrice et coauteur d'un guide de poche du Paris gourmand, dit que notre bonne bûche de Noël aurait été créée vers 1834 par un des ouvriers pâtissiers de La Vieille France à Paris, lequel avait eu l'idée de reproduire la traditionnelle bûche en bois en un dessert de Noël dont l'aspect d'écorce était réalisé avec de la crème au beurre au chocolat.

Sans manifestation d'orgueil aucune, La Vieille France confirme ce certificat de naissance et, toujours en activité et pleine de projets, confectionne de bonnes bûches classiques au chocolat, au café ou au praliné. Entre-temps, la bûche aura raflé une place quasi universelle au sein de la célébration moderne de la Nativité, au même titre que le père Noël, le sapin et la dinde aux marrons. Les marrons, justement: ils sont devenus le noble apanage de la bûche chic, opposée à la bûche industrielle moka plouc inventée par la société Colibri dans les

années cinquante. Déjà à cette époque, pour de nombreux puristes, une vraie bûche se devait d'être confectionnée, non pas à base de génoise façon roulé confiture viennois, mais de pâte de marrons. Pour le dernier Noël du millénaire, ce sont effectivement les marrons qui sont à l'honneur: Hévin a créé la bûche "Manon", mousse de marrons et caramel au beurre salé; Ladurée a inscrit en tête de sa collection de bûches une version crème de marrons et brisures de marrons glacés, et l'unique recette de bûche livrée par le chef pâtissier Christian Felter dans Exquises pâtisseries pour les fêtes (Éditions du Chêne) est celle d'une bûche aux marrons.

Autrefois, quand on faisait brûler la bûche, ses cendres étaient parées de toutes les vertus et les tisons encore incandescents placés dans le linge (qu'ils ne brûlaient pas!) apportaient au ménage paix, fortune et harmonie. Que l'on s'avise de raviver cette tradition avec des restes de bûche "moderne" glissés entre deux draps Porthault brodés, et les marrons serviront à autre chose qu'à garnir la dinde.

D'après un article du Figaro 2001 de Pierre Leonforte partagé par Patrick le Malouin.

La Génoise (ou biscuit roulé) de base

4 oeufs

120g de sucre

120g de farine

*** Compter 30 g de farine et de sucre par oeuf**

Réalisation :

Four chaud à 200°C

Peser et préparer tous les ingrédients

Beurrer et fariner le moule à génoise

Tamiser la farine

Mettre dans un cul de poule (ou autre récipient allant sur le feu) les oeufs et le sucre

Remuer au fouet puis, au coin du feu, monter les oeufs jusqu'à obtention d'une mousse, d'une crème onctueuse

Incorporer la farine progressivement (au besoin, se faire aider)

Avec une spatule en bois, le mélange doit se faire délicatement en soulevant l'appareil

Beurrer et fariner soigneusement un moule à génoise et le remplir de pâte aux 2 tiers de la hauteur.

Cuire à four régulier, 200°, démouler sur une grille et laisser refroidir

**** Pour une génoise au chocolat, procéder de la même manière en tamisant 60g de cacao non sucré avec la farine.**

Pour le biscuit roulé, même principe sauf qu'à la place du moule à génoise, étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé graissé avec du beurre fondu et préalablement posée sur une plaque allant au four.

Temps de cuisson : compter 6 à 8 minutes environ et selon les fours. Pour être sûr, piquer au centre de la pâte avec la pointe du couteau ou une aiguille à brider, si elle ressort tout à fait sèche, c'est cuit.

Sortir la génoise, la retourner sur une grille et ôter délicatement le papier sulfu. Si ce n'est pas spécifié, je vous conseille d'humidifier la génoise avec un pinceau trempé dans un peu d'eau mélangée à du sucre ou du rhum ou tout autre parfum de votre choix. N'ayez pas peur d'en mettre sans pour autant trop l'imbibier. Ce n'est pas une éponge :o))

Ceci afin de mieux manier, de mieux rouler la génoise par la suite sans qu'elle ne se casse.

La crème au beurre de base

200g de sucre

4cl d'eau

2 oeufs entiers

2 jaunes d'oeufs

250g de beurre

Parfum au choix

Réalisation :

Mettre les jaunes et les oeufs dans un cul de poule (ou autre récipient)

Ramollir le beurre

Mettre le sucre et l'eau à cuire au boulé (120°C ou 39° Baumé) dans une casserole

Verser le sucre au boulé progressivement sur les oeufs en remuant immédiatement et énergiquement avec un fouet

Fouetter jusqu'à refroidissement complet

Incorporer le beurre progressivement et remuer jusqu'à ce que l'ensemble soit bien mélangé, lisse et brillant

Parfumer selon votre goût..

Poursuivre ensuite selon la recette (étaier sur la génoise, s'en servir pour les motifs, etc...)

La Ganache de base

1/2 litre de crème liquide

500g de chocolat à croquer

30g de sucre semoule (facultatif)

Réalisation :

Faire chauffer mais pas bouillir, la crème à feu vif

Ajouter le chocolat et le sucre hors du feu

Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse (il ne doit pas y avoir de grumeaux)

Laisser refroidir à T° ambiante

On peut l'utiliser tiède comme sauce d'accompagnement de desserts ou froide dans une poche à douille pour décorer.

Bûche à la crème de pain d'épices aux figues

Recette arrangée d'après une idée de cuisine gourmande.

Pour le biscuit :

1 oeuf + 2 jaunes + 3 blancs
100 g de sucre
100 g de noisettes en poudre
50 g de maïzena
75 g de beurre fondu + 20 g pour la plaque
1 pincée de sel.

Garniture :

100 g de pain d'épices émietté + 4 tranches
6 figues fraîches, il est possible de remplacer par des morceaux de poires ou d'ananas au sirop
25 cl de lait
100 g de beurre mou
3 jaunes d'oeufs
20 de Maïzena
60 g de miel

Préparez le biscuit .

Allumez le four sur 200°
Fouettez l'oeuf entier et les 2 jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajoutez la Maïzena mêlée à la poudre de noisettes .
Incorporez délicatement le beurre fondu, puis les blancs montés en neige ferme avec un peu de sel.
Étalez cette pâte sur une plaque tapissée d'un papier sulfurisé beurré.
Faire cuire pendant environ 7 mn, démouler aussitôt sur un torchon humide sur lequel vous avez saupoudré du sucre semoule.

Préparez la crème :

Portez le lait à ébullition, ajoutez le pain d'épices émietté, éteignez le feu
Fouettez les jaunes d'oeufs avec le miel dans un bol jusqu'à ce qu'il moussent.
Ajoutez la Maïzena et mélangez.
Versez un peu de lait chaud, délayez.
Remettre dans la casserole et faire épaissir, sur feu moyen, en remuant constamment avec une cuillère en bois.
Mettre dans un saladier et laissez refroidir en remuant de temps en temps, et ajoutez le beurre au fouet quand le mélange est déjà un peu refroidit.
Tartiner le biscuit d'une couche de crème d'environ 1 cm et éparpillez les figues coupés en en dès sur la crème puis roulez le biscuit.
Recouvrir entièrement la bûche avec le reste de crème et striez le dessus avec une fourchette .
Décorez avec des petits morceaux de pain d'épices découpés en étoiles, et sapin à l'emporte pièce.
Déguster avec un Rivesaltes Ambré.

Recette partagée par Marie-Odile Tessier

Bûche au chocolat et aux marrons

Ingrédients pour 10 personnes :

760 g de purée de marrons en boîte,
3 oeufs,
1 dl de crème fraîche,
Un sachet de sucre vanillé,
Un verre de liqueur au choix,
420 g de chocolat noir,
110 g de beurre,
110 g de sucre glace,
260 g de marrons au sirop en boîte,
Quelques biscuits à la cuiller,

Elaboration :

Mélangez la purée de marrons avec les oeufs battus, le sucre vanillé et la crème fraîche. Ajoutez l'alcool et la moitié du chocolat fondu avec le beurre. Versez dans un moule long tapissé d'un linge humide. Faites prendre au réfrigérateur pendant au moins 12 heures. Démoulez et glacez avec le reste du chocolat fondu et le sucre glace. Striez à l'aide d'une fourchette. Décorez de marrons au sirop et de biscuits à cuiller.

From: "lulu bergeotte" bergeotte@hotmail.com

Bûche au chocolat et fruits exotiques

In Guide Cuisine, Décembre 2001

Recette testée le 7 décembre 2002 et proposée à nos invités du 21/12

Amitiés

Papy Jean

Pour le biscuit au chocolat : 100 g de sucre, 100 g de farine, 40 g de beurre fondu, 4 c. à s. rases de cacao en poudre non sucré, 3oeufs + 1 jaune.

Pour la ganache :

375 g de chocolat noir (style Noir Dessert de Lindt à 61 % de cacao),

30 cl de crème fraîche épaisse

90 g de beurre.

Pour la compote de fruits :

1 ananas e 2 mangues, 1 papaye, 3 citrons verts, 4 fruits de la passion, 200 g de sucre.

Préparez la compote. Epluchez l'ananas, les mangues et la papaye. coupez-les en tranches.

Mettez-en deux de chaque de côté pour la finition. Mélangez le reste avec le sucre et le jus de deux citrons dans une casserole.

Coupez les fruits de la passion en deux. Pressez la pulpe dans un tamis au-dessus de la casserole en appuyant sur les graines.

Faites cuire le tout 30 min à feu doux en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la compote soit épaisse. laissez refroidir et gardez au frais.

Préparez la ganache. Cassez le chocolat dans une casserole sur feu doux. Ajoutez la crème fraîche en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laissez un peu tiédir. Ajoutez le beurre mou en fouettant. Mettez au frais 30 min.

Chauffez le four sur th. 7/8 (220 °C). Faites le biscuit. Tamisez la farine et le cacao au-dessus d'un saladier. Travaillez les 4 jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Montez les 3 blancs en neige ferme. Incorporez-les aux jaunes en les alternant avec la farine au cacao et le beurre fondu. Ne travaillez pas trop la pâte.

Etalez-la sur une plaque antiadhésive rectangulaire de 28 x 38 cm (type Tefal). Faites cuire au four 10 min et retournez le biscuit sur un linge un peu humide. Laissez-le tiédir.

Tartinez-le d'une fine couche de ganache, puis de compote. Roulez-le, posez-le sur un plat. Recouvrez de ganache, striez-la. Décorez de tranches de fruits et de morceaux de citron vert. Laissez reposer 4 h au frais et servez avec le reste de compote.

NB : Cette recette est parue sur frc avec la Chronique 15 du 8 décembre 2002

D'après une recette de Jean Tamayo jean.tamayo@laposte.net

Bûche au chocolat et griottines

Pour 6 personnes

Préparation : 45 mn / Cuisson : 10 mn / Réfrigération : 2 h

Pour le biscuit :

3 oeufs
100 g de sucre en poudre
50 g de farine
30 g de fécule
25 g de cacao amer
20 g de beurre
1 pincée de sel.

Pour la garniture :

50 cl de crème liquide très froide
4 feuilles de gélatine
3 c. à soupe de sucre glace
60 g de griottines à l'eau-de-vie
5 cl de kirsch de bonne qualité

Préparez d'abord le biscuit roulé. Préchauffez le four à th. 6 (180 °C).
Tapissez une plaque rectangulaire de papier sulfurisé, enduisez-le de beurre.
Tamisez la farine avec la fécule et le cacao.
Séparez les jaunes d'oeufs des blancs dans deux jattes.

Mélangez les jaunes d'oeufs au fouet, puis incorporez-leur le sucre et battez la masse jusqu'à ce qu'elle soit blanchie et mousseuse.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez dans le mélange de jaunes et de sucre la farine au cacao et les blancs en neige en les alternant par cuillerées.

Ne travaillez pas trop la pâte. Dès qu'elle est homogène, versez-la sur la plaque préparée, lissez-la pour la répartir en couche uniforme, surtout dans les coins. Faites cuire au four 10 min environ. Le biscuit doit être ferme, mais rester souple sous la pression du doigt.

Pendant la cuisson du biscuit, humidifiez légèrement un torchon fin.
Etalez-le sur le plan de travail et lissez-le pour effacer les plis.
Retirez le biscuit du four et renversez-le sur le linge, ôtez le papier sulfurisé.
Roulez le biscuit sur lui même, par son côté le plus long, en emprisonnant le linge.
Laissez-le refroidir.

Faites tremper les feuilles de gélatine à l'eau froide pendant 10 min.
Dans une petite casserole, faites tiédir le kirsch, jetez-y les feuilles de gélatine essorés entre vos mains et remuez pour bien les dissoudre.
Battez la crème liquide en chantilly en incorporant lorsqu'elle devient ferme le sucre glace puis le kirsch.
Réservez le tiers de la chantilly pour la finition.

Egouttez puis dénoyautez les griottines. Déroulez le biscuit sur le plan de travail, aspergez-le d'un peu de sirop de griottines, puis masquez-le de chantilly jusqu'à 2 cm des bords avec une spatule souple.

Répartissez et enfoncez les griottines dans la crème. Roulez très délicatement le biscuit sur lui-même, en vous aidant du torchon et sans chercher à serrer, pour lui donner une belle forme de bûche.

Coupez les deux extrémités en biais avec un couteau tranchant. Posez l'une d'elles sur le dessus pour figurer une branche sciée.

Masquez la bûche de chantilly, striez-la pour dessiner l'écorce.

Décorez avec des figurines de votre choix (champignons, feuilles en pâte d'amande).

Réservez la bûche au frais jusqu'au moment de la servir.

D'après une recette de Maman Noël Sidonie.@wanadoo.tr sur frc le 06/12/2001

Bûche au chocolat et mascarpone

Gâteau au chocolat

2 oz (60 g) de chocolat mi-sucré ou mi-amer, haché

6 oeufs, les jaunes et les blancs séparés

2/3 t. de sucre

1/3 t. de poudre de cacao non sucrée

Mousse au fromage mascarpone

1 c. table de rhum brun

1 c. thé de vanille 2 c. thé de café instantané de type expresso

1 t. de fromage mascarpone ou fromage à la crème ramolli

1/4 t. de sucre 3/4 t. de crème 35%

2 tablettes de caramel croquant enrobées de chocolat au lait (de type Skor) hachées (39g chacune)

4 oz (120g) de chocolat mi-sucré haché

Préparation du gâteau au chocolat :

Dans un bain-marie contenant de l'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat en brassant de temps à autre. Laisser refroidir légèrement.

Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les jaunes d'oeufs avec 1/3 t. du sucre de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit jaune pâle. Tamiser 1/4 t. de la poudre de cacao sur le mélange aux jaunes d'oeufs, puis ajouter le chocolat fondu.

Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Dans un autre bol, à l'aide du batteur électrique (utiliser des fouets propres), battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous. Ajouter le reste du sucre, 2 c. table à la fois, et battre jusqu'à ce que la préparation forme des pics fermes.

Incorporer un quart de la préparation aux blancs d'oeufs à la préparation au chocolat en soulevant délicatement la masse, puis incorporer le reste de la préparation aux blancs d'oeufs de la même manière.

Graisser un moule à gâteau roulé de 15 po x 10 po (38 cm x 25 cm) et le tapisser de papier ciré.

Graisser et fariner le papier. À l'aide d'une spatule, étendre uniformément la pâte dans le moule. Cuire au centre du four préchauffé à 350°F (180°C) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus du gâteau reprenne sa forme sous une légère pression du doigt.

Déposer le moule sur une grille et laisser refroidir pendant 10 minutes.

Saupoudrer le gâteau du reste de la poudre de cacao.

Passer la lame d'un couteau sur le pourtour du gâteau pour le détacher du moule et le démouler sur un linge. Retirer le papier ciré.

À l'aide d'un couteau, tailler les côtés secs, au besoin. En commençant par l'un des côtés longs, rouler le gâteau dans le linge. Laisser refroidir.

Préparation de la mousse au fromage mascarpone :

Dans un bol, mélanger le rhum et la vanille. Ajouter le café instantané et mélanger jusqu'à ce qu'il soit dissous.

À l'aide d'un fouet, ajouter le fromage mascarpone et le sucre et mélanger.

Dans un autre bol, à l'aide du batteur électrique (utiliser des fouets propres), battre la crème à vitesse maximum jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes.

Incorporer la crème fouettée à la préparation au fromage en soulevant délicatement la masse.

Ajouter le caramel enrobé de chocolat et mélanger en soulevant délicatement la masse.

Dérouler le gâteau refroidi. Étendre uniformément la mousse au fromage mascarpone sur le gâteau, en laissant une bordure de 1/2 po (1 cm) sur les côtés.

En commençant par l'un des côtés longs, rouler le gâteau et le mettre, l'ouverture en dessous, sur une plaque de cuisson.

Couvrir d'une pellicule de plastique et congeler pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que la mousse soit ferme. (Vous pouvez préparer la bûche jusqu'à cette étape, l'envelopper d'une pellicule de plastique, puis de papier d'aluminium. Elle se conservera jusqu'à 3 semaines au congélateur.

Laisser reposer la bûche à la température ambiante pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit partiellement décongelée.

Au moment de servir, dans un bain-marie contenant de l'eau chaude mais non bouillante, faire fondre le chocolat en brassant de temps à autre.

Couper la bûche en tranches sur le biais. Mettre les tranches de bûche dans des assiettes à dessert et les arroser du chocolat fondu.

Domi

D'après une recette de Domi G. - dom.golicz@netcourrier.com

Bûche au chocolat et pain d'épices

Voici une R7 trouvée dans mon magazine TV, pas testée encore pasque nous on aime bien le choc. mais pour le pain d'épices...bref on se tâte encore.

*Amicalement,
Christine.*

Préparation : 40 min. la veille / **réfrigération :** 12 heures

Pour 8 personnes :

400 g de chocolat à 70% de cacao
4 càs de Grand Marnier
300 g de pain d'épices
40 cl de crème liquide
40 g de sucre glace
Pour les décors:
300 g de chocolat noir
pain d'épices

Préparer la pâte :

Faire fondre le chocolat dans une casserole au bain-marie et ajouter le Grand Marnier. Découper 200 g de pain d'épices en dés. Au batteur, monter la crème en chantilly, verser le sucre glace. Incorporer la chantilly au chocolat et ajouter les dés de pain d'épices.

Réfrigérer :

Tapisser un moule à cake de film alimentaire et verser la pâte. Lisser la surface, rabattre le film et mettre au frais 12 heures.

Décorer la bûche :

Râper 200 g de chocolat. Réserver.

Faire fondre au bain-marie les 100 g restants, verser sur une petite plaque, mettre au frais 10 min. avant de racler au couteau pour former des copeaux petits et grands.

Dans les tranches des 100 g de pain d'épices restants, découper à l'emporte-pièce des étoiles, des sapins....

Servir :

Sortir la bûche du moule en soulevant les rabats en film, la déposer sur le plat de service. Retirer le film. Décorer de choc. râpé, de copeaux et des figures en pain d'épices. Saupoudrer de sucre glace. Servir frais.

Servir avec du Champ. ou mieux un Banyuls.

D'après une recette de Christine - christine.casempoure@wanadoo.fr le 17/12/99

Bûche au chocolat, orange et gingembre confits

Pour 6 personnes

Biscuit : 4 oeufs, 110 g de sucre, 50 g de farine, 1 pincée de sel.

Crème au chocolat : 60 g de beurre, 100 g de chocolat à 60 % de cacao, 260 g de crème fraîche, 50 g de sucre, 1 feuille de gélatine, 3 oeufs, 20 g de cacao, 60 g de gingembre confit, 125 g d'écorce d'orange confite.

Décor : quelques feuilles d'arbre, 200 g de chocolat à 70 % de cacao en poudre.

Préparez le biscuit : dans un saladier, mélangez vivement 2 oeufs entiers et 2 jaunes avec 85 g de sucre, pendant 5 mn. Incorporez ensuite la farine et 2 blancs d'oeufs montés en neige ferme et 25 g de sucre.

Etalez cette préparation sur une feuille de papier sulfurisé. Enfourez-la 10 mn à 180°C (th 6°. Laissez ensuite le biscuit refroidir, puis réservez-le au frais.

Préparez la crème au chocolat : faites fondre ensemble, au bain-marie, le beurre et le chocolat. Réservez.

Laissez tremper 5 mn la gélatine.

Faites cuire le sucre avec 2 à 3 cuillerées à soupe d'eau : il doit épaissir.

Incorporez-lui la gélatine ramollie et égouttée. Versez ce mélange sur les 3 oeufs entiers et fouettez jusqu'à refroidissement complet de la préparation.

Incorporez beurre et chocolat fondu ainsi que le cacao tamisé puis la crème fraîche préalablement battue au fouet électrique pendant 3 à 4 mn.

Etalez cette préparation sur le biscuit (réservez-en une partie pour masquer la bûche). Parsemez-la de petits morceaux de gingembre et d'écorce d'orange confits hachés grossièrement.

Roulez le biscuit. Réservez-le au froid.

Pour la décoration : nettoyez délicatement quelques feuilles d'arbre. Faites fondre le chocolat. Badigeonnez-en un côté des feuilles à l'aide d'un pinceau. Mettez-les au froid. Masquez la bûche avec le reste de crème au chocolat. Décollez les feuilles et posez les empreintes chocolatées sur une assiette. Saupoudrez-les de cacao puis posez la bûche au milieu des feuilles.

Amicalement
Domi

D'après une recette de Domi G. - dom.golicz@netcourrier.com le 04/12/2000

Bûche au Tiramisu

Pour tous ceux qui adorrrrent le Tiramisu, voici une recette pour en déguster encore le jour de Noël

Bon Appétit et Joyeux Noël à tous

Christiane

(6pers)

(VSD - Christophe Felder, chef pâtissier au Crillon)

Biscuit :

4 oeufs

120 g de farine

1 tasse de café

Tiramisu :

3 jaunes d'oeufs

200 g de mascarpone

100 g de sucre glace

25 cl de crème liquide

2 feuilles de gélatine

Décor : 50 g de cacao en poudre

Préchauffer le four à 200°C.

Mélanger les jaunes et le sucre avant d'incorporer les blancs montés en neige, puis la farine.

Étaler sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Enfourner et cuire 10 mn.

A la sortie du four, recouvrir quelques minutes le biscuit d'un linge humide pour le garder bien moelleux.

Une fois le linge ôté, imbiber le biscuit de café.

Préparer la crème du tiramisu en mélangeant les jaunes d'oeufs avec le sucre glace.

Ajouter le mascarpone puis la crème fouettée et enfin les feuilles de gélatine fondues.

Étaler finement la préparation sur le biscuit.

Décoller avec précaution la génoise du papier.

Commencer à rouler le biscuit sur lui même. Une fois le rouleau entamé, attraper le haut du papier et le ramener vers soi.

Suivant ce mouvement, la génoise finira de s'enrouler d'elle-même.

Découper un petit morceau de carton aux dimensions de la bûche et le glisser sous le biscuit.

Enlever totalement le papier et à l'aide d'une spatule étaler le restant de la crème au tiramisu sur le dessus de la bûche.

Pour que le nappage soit bien régulier, se servir d'une petite bande de papier sulfurisé pour égaliser la couche de crème.

Placer le cacao en poudre (non sucré) dans une passoire et secouer rapidement sur toute la longueur du gâteau.

Souffler dessus pour enlever l'excédent parfaire la finition.

Poser délicatement la bûche sur le plat de service et décorer de champignons en sucre, feuilles en pâte d'amande, nain en plastique :0))

D'après une recette de Christiane - xne.bezu@wanadoo.fr le 20/12/99

Bûche aux marrons

MMMMM----- Recipe via Meal-Master (tm) v8.02

Title: Bûche aux marrons
Catégories: Pâtisserie, Tourte, Bûche, Châtaigne, Noël
Yield: 1 buche

MMMMM-----GENOISE-----

125 g Farine
4 Oeufs
125 g Sucre
1 pn Sel

MMMMM-----REMPLISSAGE-----

225 g Beurre
450 g Crème de marrons
2 tb Rhum
100 g Marrons glaces

MMMMM-----SIROP DE SUCRE-----

200 ml Eau
200 g Sucre
2 tb Rhum
-- ou vanille, selon goût

MMMMM-----DECORATION-----

8 Marrons glaces

MMMMM-----SOURCE-----

-- Saisi par René Gagnaux

Faire chauffer le four a 180 oC.

Prendre deux plaques de 22 x 24 cm (ou deux couvercles de boites métalliques a gâteaux), découper deux carres de papier sulfurisé et en garnir chaque plaque. Beurrer les papiers et le rebord des plaques.

Préparer la pâte a biscuit: travailler a la spatule, dans une terrine, le sucre avec les jaunes d'oeufs, jusqu'a ce que le mélange forme ruban. Ajouter alors la farine tamisée, puis incorporer délicatement les blancs d'oeufs battus en neige très ferme avec le sel.

Avec une spatule mouillée, étaler la pâte dans les plaques, en laissant un espace de 2 cm entre la pâte et les bords de la plaque.

Mettre immédiatement au four et faire cuire pendant 15 a 30 minutes.

Sortir les plaques du four, les retourner sur un torchon et décoller aussitôt les papiers. Recouvrir d'un autre torchon et laisser refroidir.

Faire un sirop de sucre et le parfumer a la vanille ou au rhum: faire bouillir l'eau avec le sucre jusqu'a dissolution, laisser refroidir.
Ajouter alors le rhum (ou la vanille).

Préparer le mélange aux marrons : ramollir le beurre à la spatule, y ajouter la crème de marrons et le rhum et fouetter la préparation pendant 6 a 8 minutes pour la rendre légère, la séparer en deux masses.

Imbiber les deux abaisses avec le sirop et les masquer avec la moitié de la crème aux marrons. Parsemer de marrons glaces émiettés. Placer les deux génoises l'une en face de l'autre et rouler la première, bien serrée. Enrouler ensuite la seconde génoise autour de la première et couper en biais les extrémités du gâteau ; coller celles-ci sur la bûche avec un peu de crème pour figurer les nœuds du bois. Mettre pendant une heure au réfrigérateur.

Ramollir a nouveau le reste de la crème et en masquer entièrement la bûche. Strier avec les dents d'une fourchette pour figurer l'écorce.

Décorer avec des demi-marrons glaces, remettre dans le réfrigérateur et poudrer légèrement de sucre glace avant de servir.

MMMMM

--

Salut ,

René

Cooking FOR ?! I'm not cooking FOR anybody ! I'm just having fun !!

Recette partagée par René Gagnaux sur frc le 07/12/95

Bûche aux marrons de Noël de Pab

Cette préparation est relativement longue à faire. Elle demande quelque habileté dans la phase terminale. En compensation, vous obtiendrez une bûche qui n'a rien à voir avec les « m...s » que l'on trouve dans les superbeurks.

Cette recette se réalise en trois parties distinctes, ce qui permet de la commencer la veille. Le gâteau terminé doit avoir le temps de se raffermir au réfrigérateur quelques heures avant d'être servi.

Les proportions suivantes correspondent à un gâteau pour 12 personnes (ou trois Pab et un Chamby ;-)

Les marrons :

1,5 kg de beaux marrons (mégotez pas sur la qualité). C'est pas si facile que ça à trouver en région parisienne...

Incisez la première peau d'un coup de couteau circulaire.

Mettre à l'eau bouillante 4 minutes.

Enlever les deux peaux d'un seul coup (aie les doigts)

Remettre à cuire à l'eau salée.

Passer au moulin à légumes et conserver au chaud (froids ils sont impossibles à écraser)

La crème au beurre :

250 g de sucre en poudre et 250 g de beurre fin

Travailler l'ensemble jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu.

Ajouter 2 jaunes d'oeuf et 100 g de cacao. Du bon, évidemment. Si on n'a que ça sous la main, du Van Houten, par exemple (j'ai pas d'action dans cette boîte), conviendra (on peut aussi, mais c'est moins bon, opter pour de l'extrait de café ou tout autre parfum).

La crème doit être absolument lisse (ça muscle les bras).

Conserver au frais jusqu'au moment de fourrer (la bûche, bande d'obsédés!!!).

Le sirop :

150 g de sucre 1 décilitre d'eau 1/2 gousse de vanille.

Laisser fondre le sucre avant de le faire bouillir jusqu'à ce que le sirop devienne épais.

Enlevez du feu. Ajouter 50 g de beurre et 1 cuillère à soupe de Kirsch (pas plus).

Mélanger à la purée de marron.

Travailler quelques instants pour la rendre bien lisse, d'abord à la spatule, ensuite à la main pour former une boule.

Souffler un coup !

Le gâteau :

Prendre deux torchons propres et les tremper dans de l'eau propre et fraîche.
Bien les tordre. En étaler un sur la table.
Placer dessus la boule de purée de marrons.
La recouvrir avec le deuxième torchon.
A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étendre la pâte selon un rectangle d'un demi centimètre d'épaisseur.
Enlever le torchon du dessus.
Recouvrir régulièrement la pâte de marrons des 2/3 disponibles de la crème au beurre.
Prendre le bord du torchon, commencer à rouler le tout dans la grande longueur, en conservant toujours le torchon entre la bûche et les mains. Vous pouvez pousser toutes sortes de jurons et me maudire. Ca soulage! ;-))
Une fois bien roulée (toujours la bûche, bande d'obsédés!!!), installer dans un plat de service (sans tout casser ni faire tomber!) et la modeler pour qu'elle ait l'aspect souhaité.
Couper les deux extrémités, éventuellement, si l'on souhaite voir l'enroulement du chocolat dans la bûche. C'est plus zouli et on peut se goûter égoïstement les deux chutes !
Etendre le tiers restant de crème au beurre sur le dessus et les côtés de la bûche.
A l'aide d'une fourchette, faire des stries sur toute la longueur pour parfaire la ressemblance avec une vraie bûche.

Voilà, laisser 4 heures mini au frigo.
Vous êtes fourbu, mais l'enthousiasme et l'étonnement de vos convives vous récompensera largement.
Arrachez les yeux de ceux qui avaleraient un délice pareil en 10 secondes.

A la bonne votre !

D'après une recette de Pierre Alain Buino - pab@techlink.fr sur frc le 02/12/95

Bûche black and white

Biscuit :

4 oeufs + 1 blanc
100 g de sucre en poudre
100 g de farine
2 bonnes C à soupe de cacao noir en poudre (genre Van Houten)
2 C à soupe de whisky
Une noix de beurre.

Pour la garniture :

280 g de chocolat blanc + 20 g pour la garniture
30 cl de crème liquide très froide
90 g de beurre
3 jaunes d'oeufs
40 g de sucre glace

Pour le nappage :

2 g de chocolat noir amer
50 g de beurre
40 g de sucre glace
2 c à soupe de whisky

Allumez le four à 180° (th 6)

Sortez la plaque à pâtisserie la couvrir d'un papier sulfurisé beurrée.

Faire le biscuit en séparant les blancs de jaunes d'oeufs, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Battre les 5 blancs en neige ferme les incorporer délicatement au mélange jaune et sucre, en saupoudrant doucement la farine mélanger au cacao.

Étalez sur le papier et mettre au four pour environ 10 mn.

Sortir le biscuit et le retourner sur un torchon humide.

Le laisser refroidir.

Faire la garniture en faisant fondre le chocolat blanc, avec 10 cl de crème et le beurre au bain Marie.

Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre glace, ajoutez le chocolat fondu et laissez refroidir.

Battez le reste de la crème en chantilly, et incorporez-là à la préparation refroidie.

Aspergez le biscuit avec du whisky et étalez la crème .

Roulez le biscuit sur lui-même et le mettre au frais.

Faire le nappage, en faisant fondre le chocolat noir amer cassé en morceaux avec le beurre, ajoutez le sucre et le whisky en remuant bien car la préparation doit être lisse.

Étalez sur la bûche et remettez-là au réfrigérateur.

La sortir 1 heure environ avant de la manger, et la décorer en saupoudrant de sucre glace et avec les 20 g de chocolat blanc taillé en copeaux.

Déguster avec un Rivesaltes Tuilé

D'après une recette de Marie-Odile Tessier

"Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un coeur large " Paul Gauguin

Bûche aux oranges et mousse chocolat

Le biscuit vient d'une recette de Véronique Raynaud un peu transformé

pour la circonstance.

4 oranges

250 g sucre

120 g farine

1/2 sachet de Levure alsacienne

6 oeufs

100 g beurre -- fondu

Préchauffez le four à 180 °C.

Faites fondre le beurre.

Chemisez un plat rectangulaire de faible hauteur avec du papier cuisson ou la plaque lèche frite de votre four.

Dans un bol mélangez la farine et la levure.

Dans un saladier mélangez le jus et les zestes des oranges avec le sucre.

(Les oranges ont été lavées, pelées au couteau économe puis les zestes ont été passés au mixeur)

Incorporez les oeufs préalablement battus, puis le mélange farine-levure incorporez également la pulpe d'orange qui reste une fois que l'on a pressé les oranges.

Ajoutez le beurre fondu :

Le mélange doit être lisse et homogène. versez cette préparation dans le moule chemisé (attention la préparation est assez liquide) et enfournez.

Laissez cuire à 180 °C pendant 1/2 h jusqu'à ce que la pâte prenne une jolie couleur orange.

Dès la sortie du four déroulez-la sur un torchon humide, le garnir avec la mousse dont la recette vient après, le rouler et le déposer sur un plat.

On peut, si l'on veut, faire un glaçage sur le gâteau (voir recette du glaçage au chocolat)

D'après une recette de Véronique Raynaud, modifiée par Marie-Odile Tessier

"Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un coeur large "

Paul Gauguin

Bûche Chocolat et framboise

(adaptée de Cuisine Gourmande, Nov. 2001)

Pour le biscuit :

150 g de poudre d'amandes, 150 g de sucre glace, 100 g de farine, 50 g de cacao, 50 g de beurre, 4 oeufs entiers + 4 blancs, 120 g de brisures de framboises.

Pour la garniture :

200 g de chocolat noir, 500 g de framboises, 100 g de sucre, 6 oeufs, 20 cl de crème liquide très froide, 3 cuil. à soupe de jus de citron, 5 feuilles de gélatine, 1/2 pot de confiture de framboises, sucre glace, cacao, feuilles ou copeaux de chocolat.

Trempez la gélatine à l'eau froide. Mixez les framboises (sauf 6) en purée avec le sucre. Portez sur feu doux la gélatine essorée et le jus de citron en remuant jusqu'à dissolution, ajoutez à la purée. Laissez à température ambiante.

Chauffez le four sur th. 7/8 (220° C). Mêlez farine, poudre d'amandes, cacao, sucre glace ; ajoutez les oeufs entiers, puis les blancs montés en neige avec le beurre fondu. Etalez sur deux plaques (28 x 38 cm) garnies de papier sulfurisé, égalisez, parsemez de brisures de framboises. Cuisez 6 à 8 min. Retournez sur une grille, laissez refroidir.

Faites fondre la moitié du chocolat cassé en morceaux au bain-marie. Hachez le reste et incorporez-le hors du feu. Ajoutez les jaunes un par un, la crème en chantilly ferme, enfin les blancs en neige.

Tapissez un moule à cake en gouttière de papier sulfurisé. Taillez les biscuits de telle façon que vous puissiez faire un « coffre » dans le moule, sur toutes les parois. Tartinez de confiture. Versez une couche de chocolat, une de purée de framboises et une de chocolat. Couvrez du reste de biscuit taillé aux dimensions du moule. Réservez au froid une nuit (plus ce sera froid, et mieux cela sera)

Démoulez la bûche, et retournez-la sur un plat. Décorez avec les 6 framboises et les feuilles en chocolat. Poudrez de sucre cacao, puis de sucre glace. Ajoutez des décorations de Noël à foison.

Réservez au froid jusqu'au moment de servir. (Sur un balcon, par moins 10° par exemple..)

Papy Jean

Recette partagée par Jean Tamayo - jean.tamavo@laposte.net sur frc le 19/11/02

Bûche chocolat et poire

Comme promis, voici un dessert très bon et qui fait son effet.

pour 6 pers :

- 230g de chocolat noir pour desserts
- 150g de beurre
- 4 oeufs
- 50g de sucre glace
- 1 petite brique de 20cl de crème liquide UHT
- 1 grosse boîte de poires au sirop (800g)
- 12g de feuilles de gélatine
- 3 cuillérées a soupe d'alcool de poire (ou un peu du jus des poires à défaut)
- cacao en poudre (décoration)

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide
Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie puis ajouter la moitié des feuilles de gélatine égouttées et remuer vivement.
Verser progressivement sur les jaunes d'oeufs et mélanger
Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel puis incorporer le sucre glace par petites quantités en continuant de fouetter.
Les ajouter délicatement à la préparation.
Verser dans un moule à cake (plutôt grand) et réserver au réfrigérateur
Placer la brique de crème 5 min au congélateur
Egoutter les poires, en réserver une demie et la couper en petits cubes.
Mixer les autres en fine purée
Faire fondre le reste de gélatine égouttée a feu très doux dans l'alcool et la mélanger à la purée de fruits
Battre la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la préparation ainsi que les petits cubes de poire.
Verser cette mousse sur celle au chocolat et laisser prendre 4 h au réfrigérateur
Pour démouler cette bûche, tremper le fond du moule qqes secondes dans de l'eau bien chaude. Ensuite, décorer en poudrant de cacao au travers d'une fine passoire et servir immédiatement

Bon appétit !!

Laurent

**D'après une recette de Constant Laurent - constant@fhi-berlin.mpg.de
sur frc le 15/10/98**

Bûche Chocorange

Pour 6 personnes ; Préparation : 25 mn ; Cuisson : 8 mn

Ingrédients :

Le biscuit :

- 3 oeufs + 1 jaune - 100 g de sucre - 50 g de fécule - 50 g de farine - 20 g de beurre

La crème :

- 60 g de beurre - 3 œufs - 120 g de chocolat amer - 30 cl de crème fraîche - 50 g de sucre
1. 1 feuille de gélatine - 100 g d'écorces d'orange confites – Cointreau –
14 palets de chocolat (pour la déco)

Préchauffer le four à 210°C et mettre à tremper la gélatine. Fouetter les blancs en neige, mélanger les jaunes au sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer la farine et la fécule, puis les blancs montés en neige.

Beurrer une plaque à pâtisserie. Y verser la pâte, lisser à la spatule et enfourner 7 à 8 mn.

Pendant ce temps, faire la crème au chocolat :

Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis ajouter le beurre en morceaux.

Mouiller le sucre avec 2 càs d'eau, cuire 2 mn puis incorporer la gélatine essorée.

Verser ce mélange sur 3 oeufs entiers battus en omelette et fouetter jusqu'à complet refroidissement. Incorporer le chocolat et 1 càs de Cointreau.

Renverser le biscuit sur le plan de travail.

Verser les deux tiers de la crème sur le biscuit, saupoudrer de la moitié des petits cubes d'orange et roulez-le.

Couper les deux extrémités.

Masquer la bûche avec le reste de crème.

Avec les dents d'une fourchette, racler pour imiter l'écorce du bois.

Décorer le sommet avec les restes de zestes confits.

Sur les côtés de la bûche, disposer en rang des palets de chocolat.

Recette partagée par Virginie - virginie.lalere@infonie.fr

Bûche classique

Ingrédients pour 6 personnes :

4 oeufs,
100 gr de sucre,
45 gr de farine,
45 gr de fécule,
20 gr de beurre mou,

Elaboration :

1. Préchauffez le four th 7 210°C. Tapissez une plaque rectangulaire de papier sulfurisé puis enduisez de beurre. Bâtes 1 oeuf entier et un jaune et 50gr de sucre pendant 5mn. Incorporez la farine et la fécule puis les trois blancs fouettés en neige ferme avec le reste du sucre. Versez la pâte dans le moule et lissez, cuire 7 à 8 mn.
2. Sortez la plaque du four et retournez la sur un torchon humide, décollez le panier et enroulez le gâteau en prenant le torchon ensemble ; comme si le torchon était la garniture, laisser ainsi le temps de faire la crème.

Crème au beurre :

165 gr de sucre,
3 oeufs,
200 gr de beurre,

Crème vanille :

1/4 de gousse fendue en deux,

Elaboration :

Dans 130 gr d'eau faire fondre le sucre et pour une crème vanille ajoutez la gousse, faire un sirop sans laisser brunir, 118° au pèse sirop. Dans une jatte fouetter les jaunes d'oeufs pour qu'ils soient mousseux, ajouter toujours en fouettant le sirop chaud, au début en très mince filet, il ne faut pas cuire les oeufs. Fouetter jusqu'à refroidissement et incorporer le beurre mou. Pour une crème café incorporer de l'extrait de café ou du café soluble à son goût, ou du cacao ou de la liqueur, si vous voulez d'autres goûts.

Dérouler le gâteau, le garnir de crème, le rouler à nouveau et garnir le dessus de crème, faire des stries avec une fourchette, garnir de sujets de Noël.

Recette partagée par lulu bergeotte - bergeotte@hotmail.com

Bûche de Noël à la mousse au chocolat

Une recette simple et légère à préparer la veille

Pour 6 personnes ; Préparation : 30 mn ; Cuisson : 10 mn

Pour la pâtisserie :

400 gr de chocolat noir
200 gr de beurre
4 oeufs
2 sachets de sucre vanillé
2 cuill. à soupe de sucre glace
12 biscuits à la cuillère
4 cuill. à soupe de liqueur de café

Pour le décor :

des perles en chocolat
des petites étoiles en gâteau ou en chocolat

Beurrez un moule à cake

Cassez le chocolat, divisez le beurre en morceaux, mettez le tout dans un saladier à fond rond et posez-le sur un bain marie non bouillant.

Vous pouvez aussi faire fondre dans un four à micro-ondes.

Mélangez à la fourchette activement pour obtenir une préparation bien lisse.

Cassez les oeufs, séparez les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes et le sucre vanillé à la préparation (chocolat + beurre fondu). Mélangez pour obtenir une préparation mousseuse.

Battez au fouet électrique les blancs en neige très ferme.

Tout en continuant à les battre, ajoutez le sucre glace. Incorporez les blancs à la préparation. Gardez au frais.

Trempez les biscuits dans la liqueur de café. Tapissez le fond et les parois du moule (coté plat des biscuits à l'extérieur). Versez les 2/3 de la mousse au chocolat sur les biscuits. Tassez et lissez la surface. Gardez une nuit au réfrigérateur.

Le jour du repas, démoulez la bûche :

Trempez le moule dans de l'eau chaude.

Avec une spatule, recouvrez la bûche avec la mousse restante.

Dessinez des stries sur la surface et remettez au frais jusqu'au moment de servir.

Décorez alors avec les perles en chocolat et les petites étoiles.

Vous pouvez aussi saupoudrer la bûche de sucre glace ou de cacao.

Recette partagée sur frc le 04/12/2000 par Domi - dom.golicz@netcourrier.com

Bûche de Noël à la patate douce

Quelques gourmands de ce continent aux multiples richesses, l'Afrique, ont eu l'idée ingénieuse d'intégrer de la patate douce à cette traditionnelle bûche de Noël.

Résultat: l'impression déroutante de savourer une bûche aux marrons.

Pour : 4 personnes,

Préparation : 10 min,

Cuisson : 15 min,

Repos : 4 heures,

Ingrédients :

500 g de patates douces,

250 g de chocolat noir,

100 g de beurre fondu,

90 cl de lait,

Elaboration :

1) Laver et éplucher les patates I douces. Les faire cuire doucement pendant 15 min dans 75 cl de lait. Les écraser avec le lait de cuisson jusqu'à obtention d'une purée assez épaisse. Incorporer le beurre fondu.

2) Garnir le fond d'un moule à cake de papier d'aluminium pour donner une forme de bûche. Dans une casserole, faire fondre à feu doux le chocolat avec le reste de lait. L'incorporer à la purée de patates douces. Bien mélanger et verser dans le moule à cake. Laisser refroidir 4 h au réfrigérateur avant de servir.

N.B. : Pour parfumer, ajouter au lait une gousse de vanille ou, à la purée une fois préparée, une cuillerée à soupe de rhum brun.

Amicalement,

Régis.

D'après une recette de JP Mutin jpmutin@club-internet.fr

partagée par Régis regis.scotto@TIRAMISU.bonifacio.com sur frc le 14/11/99

Bûche de Noël au café

Pour 8 à 10 personnes ; Préparation : 15 min ; Cuisson : 6 min

Pour le biscuit roulé :

75 g de sucre en poudre 75 g de farine 20 g de beurre fondu froid + 10g pour le moule 4 jaunes d'œufs 3 blancs d'œufs
une plaque rectangulaire à petit bord papier sulfurisé

Pour la crème :

300 g de beurre 2 cl d'extrait de café 60 g de sucre 20 cl de lait 2 jaunes d'œufs

Pour le sirop :

1/4 de litre d'eau 125 g de sucre

Pour le décor :

pâte d'amande verte, vermicelle en chocolat, boules rouges et argentées

- Couvrez le fond de la plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé, beurrez-la avec un pinceau ainsi que les bords. Préchauffez le four th. 7-220°.
- Préparez le gâteau roulé. Fouettez les 4 jaunes d'œufs et 60 g de sucre jusqu'à ce que le mélange fasse le « ruban », c'est-à-dire qu'il coule lisse et homogène comme un ruban. Montez en neige les 3 blancs d'œufs en ajoutant à la fin 15g de sucre pour les soutenir. Incorporez-les aux jaunes délicatement en ajoutant le beurre fondu et refroidi ainsi que la farine en pluie. Veillez à ne pas faire retomber l'appareil.
- A l'aide d'une spatule, couchez cette préparation uniformément sur la plaque beurrée. Faites cuire à four chaud pendant 5 à 6 minutes. Recouvrez aussitôt le biscuit avec un torchon propre et humide afin qu'il ne dessèche pas.
- Préparez une petite crème anglaise. Travaillez ensemble 2 jaunes d'œufs et 60 g de sucre. Ajoutez 20 cl de lait bouillant. Faites prendre sur le feu, sans faire bouillir en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Mettez-la à refroidir.
- A l'aide d'un fouet, travaillez le beurre en pommade dans un saladier. Ajoutez peu à peu la crème anglaise à peine refroidie, ainsi que l'extrait de café.
- Préparez le sirop en portant à ébullition l'eau avec le sucre. Faites-le refroidir. A l'aide d'un pinceau, imbibez légèrement le biscuit avec le sirop froid.
- Garnissez uniformément le biscuit avec les 2/3 de la crème au café. Gardez le reste pour le décor. Roulez le biscuit bien serré et mettez-le au froid 1 heure ou 2. Coupez les extrémités en biseau et posez-les sur le biscuit pour figurer les nœuds du bois. Avec une poche munie d'une douille dentelée d'un côté et plate de l'autre, décorez le biscuit pour imiter l'écorce. A défaut de poche à douille, masquez le biscuit à la spatule avec la crème et décorez avec les dents d'une fourchette. Terminez selon votre goût avec des motifs en pâte d'amande, du vermicelle en chocolat, des boules rouges et argentées ou tout autre décor de votre choix. Mettez la bûche au froid jusqu'au moment de la servir.

Recette partagée par Pataless – patricia.alessandrini@wanadoo.fr

Bûche de Noël au chocolat

Prépare un gâteau roulé et fourre le soit de crème au beurre soit de mousse au chocolat.
Roule le gâteau et décore le avec de la crème au beurre à l'aide d'une poche à douille en travaillant dans le sens de la longueur (tu peux aussi mettre des meringues dessus).

Crème au beurre :

3 oeufs
30 g de maïzena
60 g de sucre fin
2 sachet de sucre vanillé
1/4 de litre de lait
200 g de beurre
200 g de chocolat

Préparation :

Fait comme pour une crème pâtissière, dans une casserole mélange les sucres et la maïzena, ajoute les oeufs un à un, ajoute le lait froid doucement en remuant, fait chauffer en remuant sans cesse et retire du feu dès ébullition. Ensuite fait fondre au bain marie le chocolat (tu peux ajouter une cuillère de Grand Marniez) et ajoute le chocolat fondu à la crème.

Pendant que la crème refroidit il faut la fouetter de temps en temps. Travaille le beurre à la spatule. Incorpore le beurre à la crème cuillère par cuillère, la crème et le beurre doivent être à la même température. Maintenant laisse refroidir au frigo.

Pour le gâteau roulé :

4 oeufs
125 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
75 g de maïzena
25 g de farine
1 pincée de sel
1/2 sachet de levure chimique
30 g d'amande en poudre

Préparation :

Mets les jaunes avec les sucres et bats les. met le farine, la maïzena, les amandes en poudre, le sel et la levure.

Bats les œufs en neige et incorpore les à la pâte. Taille une feuille de papier sulfurisé à la dimension de la tôle du four, étends la pâte 1/2 cm d'épaisseur. Fait cuire 10 mn th.5 la pâte doit à peine blondir. Sort la tôle du four et recouvre d'un torchon, laisse refroidir.

Ensuite retourne le et détache le papier. Imbibe le gâteau avec la moitié d'un sirop, fait avec 100 g de sucre, un petit verre de rhum et 1/2 verre d'eau, qui aura réduit 5 min. Repartir la garniture choisie. Roule le gâteau sur lui-même, serre le dans un torchon pour qu'il garde sa forme, 2 heures après sort le, et mets le sirop restant dessus ensuite décors.

Bon appétit,

Recette partagée par Karen Chevallier - dembour@club-internet.fr

Bûche de Noël au rhum

Pour 6 personnes ; Préparation : 45 mn / Cuisson : 10 mn

Pour le biscuit :

60 g de farine
100 g de sucre en poudre
5 jaunes et 4 blancs d'oeufs
60 g de fécule
15 g de beurre
1 pincée de sel

Pour la crème et le décor :

125 g de chocolat amer
125 g de chocolat au lait
15 cl de crème liquide
80 g de beurre ramolli
5 cl de rhum ambré
10 cl de sirop de sucre de canne
sujets décoratifs sucre glace.

Préchauffez votre four à th. 7 (210 °C). Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et beurrez-le. Tamisez la farine avec la fécule. Fouettez les jaunes d'oeufs 3 min avec le sucre et 1 cuillerée à soupe d'eau froide, incorporez le mélange de farine et de fécule, puis les blancs montés en neige avec le sel. Versez la pâte sur la plaque et lissez-la à la spatule. Faites cuire au four 10 à 12 min, vérifiez la cuisson du bout des doigts ; la pâte doit être ferme mais encore souple sous leur pression.

Retournez le biscuit sur un grand linge humide. Retirez délicatement le papier, puis enroulez le biscuit sur lui-même dans le sens de la longueur, en l'enfermant dans le torchon.

Faites fondre les deux chocolats dans la crème et fouettez pour obtenir une préparation lisse. Laissez-la refroidir et entreposez-la pendant 1 h au frais.

Au bout de ce temps, fouettez la crème à petite vitesse en ajoutant progressivement le beurre ramolli coupé en parcelles. La crème doit éclaircir, mousser et gonfler. Incorporez la moitié du rhum tout à la fin.

Déroutez le biscuit sur le torchon. Aspergez-le avec le reste de rhum mélangé au sirop de sucre de canne. Recouvrez-le avec la moitié de la crème en laissant une marge de 2 cm. En vous aidant du torchon, roulez-le à nouveau dans la longueur.

Placez la bûche 1 h au frais, puis tranchez nettement les extrémités en biais. Posez-les sur le dessus pour représenter les noeuds du bois. Masquez entièrement la bûche avec le reste de crème et dessinez de jolies stries.

Pour terminer, décorez-la avec des petits sujets et saupoudrez le plat et la bûche d'un nuage de sucre glace en guise de neige. Conservez la bûche au frais, et remettez-la à température ambiante pendant 20 min avant de la déguster, pour lui redonner du moelleux.

D'après une recette de Maman Noël Sidonie.@wanadoo.tr sur frc le 06/12/2001

Bûche de Noël de LéOooooooooOn

Ma bûche de Noël.

Chaque année , je n'y loupe pas...

Mais comment ne pas succomber aux yeux émerveillés et amusés des yeux enfantins.

Cette bûche se fait obligatoirement avec des enfants dans les jambes.

Ils doivent impérativement venir vous réclamer de lécher la spatule, corner le plat avec le doigt et racler la casserole ou la calotte de chocolat

Les enfants le soir du réveillon ne mangent quasiment jamais la bûche, trop émerveillés par la féerie du moment.

La bûche est généralement entamée timidement le soir et grignotée le lendemain ..

C'est un paradoxe

J'aime les paradoxes !

La bûche de Noël... les nains de jardin, la scie, les sapins, le décor.. mais le plaisir de la préparer dépasse les à priori esthétiques.

La tradition parfois se perd dans des amoncellements de décorums qui à nos yeux adultes nous semblent futiles, mais c'est notre enfance que nous tentons avec maladresse d'enterrer pudiquement.

Faisons fi de ce snobisme néo-bourgeois emprunté à une vision décadente de la société et osons décorer à outrance nos biscuits de Noël

Au fond qui ne craquerait pas devant cette théâtralisation très kitsch qui rappelle les origines des grandes tables ?

Les proportions sont données pour une bûche de 6 à 8 personnes

COMMENCONS PAR LA GANACHE AU CHOCOLAT

Quoiqu'un peu lourde si on la fait à la crème au beurre la bûche se satisfait très bien d'une bonne ganache au chocolat.

Peser 250 grammes de chocolat noir, le casser en petits morceaux, bouillir 250 grammes de crème fraîche à 35% de matière grasse au moins et 100 grammes de beurre doux. Quand la crème est à ébullition , arrêter le feu et jeter le chocolat dans la casserole. Hors du feu, mélanger au fouet jusqu'à la fonte complète du chocolat.

Placer la merveille au frais.

Au fur et à mesure de la prise fouetter par moments la crème et l'enlever du frais avant la prise complète.

Vous pourrez ajouter un trait de Grand-Marnier, de Get , une pointe de vanille ou de cannelle par exemple si vous voulez apporter une touche plus personnelle, mais je ne vous le conseille pas, le chocolat se suffit à lui-même, le pervertir avec des artifices ne lui rend pas service.

A quoi bon masquer les arômes purs du chocolat ou le modifier en superposant des saveurs pas toujours compatibles.

Nous manquons parfois de simplicité dans notre façon de cuisiner, et rendre au produit sa noblesse en le laissant s'exprimer, se montrer est certainement une preuve de largesse d'esprit, mais aussi de modestie.

Combattre la complexité pédante et précieuse qui va à l'opposé de la sublimation des goûts premiers c'est cela la difficulté majeure.

Il est plus facile de travestir une saveur légère en la parant de stratagèmes savoriques que tenter de le sublimer dans sa pure quintessence.

L'art brut de la cuisine et l'alchimie naturelle... voilà toute la simple complexité

En cuisine, comme en toute chose, il y a des mariages malheureux...

En cuisine comme partout ailleurs il y a des excès, des imprécations, des initiatives, des diktats que seul le courage permet d'éviter.

Soyons de ceux qui relèvent le menton et bannissons les faux-semblants !

Cessons ce bavardage intensif (et je vous le concède, intempestif) et reprenons la confection de cette bonne vieille bûche...

Le biscuit roulé

Pour le biscuit, la recette est simple: Je fabrique un biscuit roulé (très ressemblant au biscuit cuiller)

Clarifier 5 oeufs.

Blanchir vivement les jaunes avec 150 grammes de sucre en poudre.

Lorsque le mélange a bien pâli, monter les blancs en neige avec filet de citron (oubliez la pincée de sel)

Quand les blancs ont formé une belle mousse vous verserez environ 50 grammes de sucre à la fin pour serrer les blancs (il faut bien monter le fouet pour monter les blancs et tourner circulairement le fouet avec le sucre pour serrer)

ASSEMBLAGE

Vous mélangerez un tiers des blancs montés sur les jaunes blanchis en prenant soin de ne pas travailler trop longtemps au risque de crever les bulles. On incorpore en "coupant".

Ensuite vous incorporerez la farine tamisée en soulevant la masse en prenant le même soin à ne pas faire retomber la masse.

Vous pourrez incorporer en même temps environ 50 grammes de beurre fondu refroidi (personnellement je m'en passe)

L'appareil à biscuit terminé, il vous suffit de le verser sur votre plaque couverte d'une feuille de papier sulfurisé beurré et fariné d'enfourner dans une enceinte préchauffée à 180°C.

Quelques minutes suffisent, une couleur marron claire et une odeur d'oeufs et de sucre emplit la cuisine (c'est une réaction de Maillard) . On remarquera des bulles se former en surface.

Voilà le moment attendu : sortir le biscuit du four

Retourner le biscuit sur un torchon humide et essoré, décoller la feuille de papier sulfurisé.
Il suffit ensuite de "puncher" le biscuit avec un sirop parfumé de la liqueur de votre choix alcoolisé ou non, et de garnir le biscuit de la ganache ou de la crème souhaitée , puis de rouler à l'aide d'un torchon légèrement humidifié.

Ensuite libre à vous de décorer votre bûche selon votre public...

Avant de clore.. il est bien évident que la liberté de chacun s'exprimera au fil de la fabrication, et si ma foi , vous êtes tenté à parfumer votre ganache, votre sirop d'un alcool quelconque, d'un sirop au café, au thé, à la cardamome, à la vanille..) vous ne serez coupable d'aucune forfaiture.

Pardonnez moi si dans ma fougue, je me suis, laissé emporté...

Déguster religieusement (même si vous n'êtes pas attiré vers les choses religieuses) en écoutant "Motherless Children" de l'incroyable Eric Clapton
Vous apprécierez , c'est une compromission qui en vaut la peine !

D'après une recette de du Chef Simon thelawest@yahoo.fr donnée sur frc le 20/12/2001

Bûche de Noël de mes 15 ans

C'est la première bûche que j'ai réalisée ; j'avais 15 ans. Elle a l'avantage d'être très détaillée et elle est facile. De plus elle est très digeste.

Amitiés

Mauricette

Proportions

LE BISCUIT

oeufs 2
farine 75g
sucre poudre 75g
beurre 25g
levure 1 c à c

BECHAMEL MOKA

beurre 30g
sucre poudre 30g
farine 30g
lait 1/4l
nescafé 1 c à c

LE GLACAGE

Barres de chocolat 2
beurre 10g
sucre poudre 40g
eau 3 c à s

Procédé

1 faire la béchamel (crème moka)

2 allumer le four.

Graisser un papier que l'on met dans un moule ou à défaut un couvercle de boîte à gâteaux.

3 faire le biscuit. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.

Travailler les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine.

Battre les blancs et faire fondre le beurre.

Incorporer les blancs puis le beurre.

Verser dans le moule et cuire 8 à 10 mn.

4 démouler le gâteau , le garnir de crème moka.

Rouler et couper les extrémités en biseaux.

5 pour le glaçage, mettre dans une casserole sucre, chocolat et eau.

Faire fondre, incorporer le beurre hors du feu.

6 recouvrir la bûche avec le glaçage chaud.

Les bouts seront reposés sur la bûche pour imiter les noeuds du bois en 2 ou 3 endroits, et les recouvrir de glaçage.

Laisser un peu refroidir et faire des nervures avec une fourchette.

Recette partagée par Mauricette - robert.lesaint@wanadoo.fr sur frc le 24/11/99

Bûche de Noël de Nat

Je souhaite a tout le monde un tres joyeux noel avec une belle table bien garnie.

bon app

nat vigier

"le guide de la cuisine traditionnelle québécoise" ed Stanké Lorraine Boivenue

3 oeufs

1 tasse de sucre

1 cuil a thé de vanille

1/2 cuil a thé d'essence d'amande

1 1/4 de farine a pâtisserie

1/2 tasse de lait

1 cuil a soupe de beurre

1/4 de tasse de beurre mou

2 tasses de sucre glace

2 cuil a soupe de cacao

1/2 cuil a thé de vanille

1 pincee de muscade

3 cuil a soupe de café fort froid

chauffer le four a 205°C

graisser un moule à gâteau roulé et le tapisser de papier sulfurisé

graisser et fariner le papier

battre les oeufs jusqu'a ce qu'ils soient mousseux

ajouter le sucre et battre jusqu'a consistance crémeuse et lisse

ajouter vanille et essence d'amandes

chauffer le lait et y ajouter le beurre

tamiser la farine et l'incorporer au mélange oeufs sucre

ajouter le lait et le beurre pour que le liquide soit absorbé

verser dans le moule et cuire 15 min

a la sortie du four couper les bords croustillants et démouler sur une serviette légèrement

saupoudrée de sucre glace

rouler en poussant la serviette et laisser refroidir 15 min

dérouler et étendre de la confiture (au choix) ou du nutella pourquoi pas

rouler a nouveau et couvrir avec la serviette

laisser refroidir complètement

tamiser ensemble le sucre glace et le cacao

préparer le beurre en crème (pommade)

ajouter sucre et lait en alternant

ajouter vanille et muscade

bien mélanger

glacer la bûche, décorer.

Recette partagée par Nat vigier - natvigier@aol.com sur frc le 21/12/2000

Bûche de Noël marron-chocolat

Ingrédients :

1 kg de marrons ardéchois
3/4 de litre de lait
1 cuillère à soupe de sucre
100 g de beurre
250 g de chocolat noir
2 CaS d'eau

Préparation :

Eplucher les marrons en les incisant et en les ébouillantant deux minutes avant de les peler (quoique, conseil d'ami, achète-les déjà pelés, tu évites de t'enfiler toutes ces écorces sous les ongles).

Faire bouillir le lait avec le sucre, y jeter les marrons et laisser cuire à couvert 30 minutes à feu doux sans remuer.

Passer à la moulinette et ajouter le beurre.

Laisser fondre à très petit feu (ou au bain-marie), sans y toucher, le chocolat noir + l'eau.

À ramollissement complet, ajouter la purée de marron en mélangeant bien.

Verser sur une feuille de papier d'aluminium pliée en deux, et façonner la bûche en relevant les bords.

Mettre plusieurs heures au frigo.

Voilà, il ne reste plus qu'à la décorer avec de la chantilly et tous les pères Noël, petits Jésus, boeufs et ânes que l'on souhaite y voir.

Recette partagée par Monique Duplan - duplan@worldcom.ch

Bûche de Noël traditionnelle

Pour le décor de la bûche, libre cours à votre imagination. S'il vous reste de la crème au beurre, vous pouvez l'utiliser à l'aide d'une poche à douille par exemple...

Ingrédients

1. Un biscuit roulé de base
2. Une crème au beurre de base
3. Une ganache de base
4. Décors de Noël

Réalisation

1. Une fois votre biscuit prêt et refroidi, le retourner à plat sur votre plan de travail et faire un sirop (eau et sucre). A l'aide d'un pinceau, répartir le sirop (vous pouvez également vous servir d'un alcool à la place du sirop) sur toute la surface du biscuit. Allez-y généreusement mais pas trop quand même. Cette humidification sert pour éviter que le biscuit ne se casse lorsque vous le roulerez
2. Répartir sur un demi centimètre environ, la crème au beurre sur toute la surface du biscuit
3. Il faut maintenant rouler le biscuit crémé en serrant un peu
4. Poser la bûche sur un plat de service et couper une des extrémités en biais (voir dessin). Poser le triangle obtenu sur la bûche pour donner, une fois la ganache déposée, un effet de branche coupée



5. A l'aide d'une spatule, garnir la bûche avec la ganache. On ne doit plus voir une seule parcelle de biscuit
6. Décorer maintenant la bûche, d'abord avec les dents d'une fourchette que vous passerez sans trop appuyer, sur la ganache, puis avec de petits objets (libre cours à votre imagination)
7. Mettre au frais
8. Terminer le décor en saupoudrant de sucre glace pour donner un effet de neige, au moment de servir

Recette partagée par Patrick Nouaille patrick.nouaille@laposte.net

Bûche de Noël, une bonne

Biscuit :

5 oeufs
100 g de sucre
1/2 cuil. à café d'extrait de vanille
100 g de farine

Travailler 4 jaunes d'oeufs avec 100 g de sucre et la vanille. Quand c'est crémeux, ajouter un oeuf entier et travailler le tout à la spatule quelques minutes.

Ajouter petit à petit 100 g de farine tamisée. A part, Battre les 4 blancs en neige ferme et ajouter en soulevant à la préparation.

Appliquer sur une tôle rectangulaire un papier blanc non beurré.

Etaler la pâte sur une épaisseur régulière et mettre au four chaud, pendant 200 mn 175° C (Th. 6)

Quand c'est cuit déposer le biscuit sur la table (papier toujours en bas) et recouvrir d'un torchon humide. Rouler la pâte avec le torchon et le papier et recouvrir le tout d'un autre torchon humide (il ne faut pas que la pâte perde son humidité). Ce rouleau peut être laissé plusieurs heures comme ça sans aucun problème.

Crème :

On peut choisir différentes crèmes (mousse au chocolat, crème à base de marrons). Voici une traditionnelle crème au beurre :

100 g de sucre
3 oeufs
250 g de beurre
3 ou 4 cuil. à café d'extrait de café.

Faire un sirop épais avec 100g de sucre et 3 cuil. à soupe d'eau.

Dans une terrine battre 3 jaunes d'oeufs et verser petit à petit le sirop en fouettant jusqu'à refroidissement. Incorporer le beurre.

Monter les blancs en neige et l'incorporer à la crème.

Diviser en deux parties (l'une un peu plus grosse que l'autre).

Parfumer la grosse moitié avec l'extrait de café.

Dérouler le biscuit et décoller délicatement le papier et le torchon.

Tartiner l'intérieur du biscuit avec la plus petite partie de la crème. Le ré-enrouler (cela ne pose plus aucun problème car le biscuit a déjà la forme)

Tartiner l'extérieur du rouleau avec la grosse moitié de la crème.

Faire des stries à l'aide d'une fourchette et décorer.

NB : Moi j'imbibe un petit peu le biscuit d'un mélange de grand marnier et d'eau.

Recette partagée par Eric Loew - eloew@easynet.fr sur frc le 26/12/97

Bûche des Cévennes

Éléments de base : 1 kg. de marrons - 150 g de sucre - 140 g de beurre - 100 g de chocolat – 2 cuillères de crème fraîche - 1 oeuf vanille - 150 g. de miettes de marrons glacés

Tremper quelques instants les marrons dans l'eau bouillante après en avoir fendu l'écorce pour les éplucher plus facilement. Les cuire à l'eau, Quand ils sont cuits, bien les égoutter et les parer pour obtenir une purée très serrée.

Ajouter le sucre, la crème et 40 g. de beurre. Parfumer avec quelques gouttes d'extrait de vanille (ou de la vanille en poudre ou du sucre vanillé). Mettre en boule et laisser reposer au frais plusieurs heures ou même jusqu'au lendemain.

Poser sur un torchon mouillé et bien essoré, Placer un autre torchon humide dessus et aplatir au rouleau pour obtenir un rectangle épais d'un centimètre à peu près. Faire fondre le chocolat au bain-marie dans une cuillère d'eau; ajouter le reste du beurre et le jaune d'œuf

Mélanger bien à la spatule de bois. Étendre la moitié de cette crème sur le rectangle de marrons (en raison des proportions, la couche sera très fine) puis parsemer les miettes de marrons glacés. Rouler très serré. Saupoudrer la bûche ainsi obtenue avec du sucre glace (suffi-samment pour qu'il ne fonde pas) et la décorer de petites boules dorées.

Tenir au frais. Servir, en saucière, le reste de la sauce au chocolat.

Façonné et décoré d'une manière différente, ce gâteau peut constituer un excellent dessert

Pour 6 personnes

Préparation : 1 heure

Cuisson : 35 minutes

D'après une recette de JPP - jppavant@club-internet.fr donnée sur frc le 21/12/99

Bûche des tropiques

En voici une, extraite du livres des soeurs Scotto "Desserts de rêve"

Bon Noël exotique !!!

Amicalement.

Michèle

Pour 8 personnes ; Préparation et cuisson: 1 h, 24 h à l'avance

POUR LE BISCUIT

100 g de farine de blé blanche, type 45

100 g de sucre semoule, 4 oeufs

1 c. à soupe rase de cannelle, 1 pincée de sel

POUR LA MOUSSE

1/2 litre de lait, 100 g de noix de coco râpée

3 jaunes d'oeufs, 70 g de sucre semoule

1,5 dl de crème fraîche liquide, très froide

4 feuilles de gélatine

POUR LE SIROP

3 c. à soupe de kirsch ou rhum blanc

1 c. à soupe de sucre

POUR LE DÉCOR

1 c. à soupe de miel d'acacia

40 g de pistaches mondées

POUR LE COULIS

400 g de framboises, 50 g de sucre semoule

Douze heures avant de préparer la bûche, préparez le lait de coco :

1 Versez le lait dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez la noix de coco et, dès la reprise de l'ébullition, retirez du feu, mélangez, couvrez et laissez infuser.

2 12 h plus tard, préparez la pâte: allumez le four, th. 7 (225e). Couvrez une plaque à pâtisserie de 30 cm x 40 cm de papier sulfurisé. Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Mettez les blancs dans un grand saladier et poudrez-les de sel. Mettez les jaunes dans une terrine, ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez alors la farine et la cannelle en les tamisant.

3 Fouettez les blancs d'oeufs en neige et incorporez-les à la préparation précédente, en la soulevant à la spatule. Versez la pâte sur la plaque et glissez au four. Laissez cuire 10 mn.

4 Pendant ce temps, mouillez un torchon, essorez-le et étalez-le sur le plan de travail. Lorsque le biscuit est cuit, retournez-le sur le torchon mouillé et retirez le papier sulfurisé. Roulez

ensemble, en serrant très fort, le biscuit et le torchon, en commençant par le petit côté du rectangle. Laissez refroidir pendant 1 h au moins.

5 Préparez la mousse: filtrez le lait de coco et réservez le coco râpé. Versez le lait de coco (il en reste 1/4 de litre) dans une casserole et portez à ébullition. Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Laissez-les ramollir. Mettez les jaunes d'oeufs dans une casserole, ajoutez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait de coco en mince filet, sans cesser de fouetter puis posez la casserole sur feu doux.

Laissez cuire cette crème anglaise, sans cesser de remuer, jusqu'à ce qu'elle nappe la spatule.

6 Retirez la casserole du feu, ajoutez les feuilles de gélatine en les égouttant et mélangez: elles fondent aussitôt à la chaleur. Laissez refroidir la crème, en la tournant de temps en temps puis mettez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle commence à prendre.

7 Lorsque la crème anglaise commence à prendre, retirez-la du réfrigérateur.

Fouettez la crème liquide jusqu'à ce qu'elle soit ferme et incorporez-la délicatement à la crème anglaise. Mettez au réfrigérateur et laissez reposer 1h.

8 Préparez le montage du gâteau: préparez le sirop en mélangeant le sucre, l'alcool choisi et 1 dl d'eau, jusqu'à ce que le sucre fonde. Déroulez le biscuit sur le torchon et mouillez-le de sirop. Étalez la mousse sur la pâte, puis roulez le biscuit, en y enfermant la mousse. Enfermez le biscuit fourré dans une feuille de film adhésif et mettez-le au réfrigérateur. Laissez-le reposer pendant 12 h au moins.

9 Avant de servir, préparez le coulis: mettez les framboises et le sucre dans le bol d'un mixeur et mixez 1 mn. Vous pouvez, selon votre goût, garder les petits grains des fruits dans le coulis, ou le filtrer afin d'avoir une préparation lisse. Réservez le coulis dans une saucière, à température ambiante. Broyez les pistaches dans un mixeur.

10 Au moment de servir: faites chauffer le miel dans une petite casserole. Retirez la bûche du froid et retirez le film. Étalez le miel au pinceau sur toute la surface de la bûche.

11 Étalez la noix de coco qui a servi à la préparation du lait sur une planche et roulez la bûche dans cette noix. Posez la bûche sur un plat de service et poudrez-la de pistaches broyées. Découpez la bûche en tranches obliques, et servez-les accompagnées de coulis.

N.B.: La mousse peut être préparée avec 350 g de crème de coco sucrée, vendue en boîte. Il suffit de la chauffer, d'y ajouter la gélatine puis la crème fouettée.

Recette partagée par Michèle Morin - minoumorin@aol.com sur frc le 18/12/2000

Bûche en noir et blanc au citron vert

Pour 6/8 personnes ; Préparation : 45 mn ; Cuisson : 45 mn ; Réfrigération : 4 H 30

Pour le biscuit :

15 gr de beurre
4 oeufs
100 gr de sucre en poudre
45 gr de fécule
45 gr de farine
30 gr de cacao non sucré

Pour la crème et la finition :

100gr de chocolat blanc
225 gr de sucre
20 cl de crème liquide
2 feuilles de gélatine
2 oeufs + 2 jaunes
du cacao
1 pot de confiture de citron vert
20 cl de jus de citron vert
2 cuill. à café de zeste râpé et du zeste en lamelles
feuilles de menthe

Préchauffez votre four sur thermostat 7 (210° C)

Tapissez une plaque rectangulaire de papier sulfurisé, puis enduisez-le de beurre.

Battez un oeuf entier, 3 jaunes et 90 gr de sucre pendant 5 mn.

Incorporez la farine tamisée, la fécule, le cacao et 3 blancs d'oeuf montés en neige avec le reste du sucre.

Versez la pâte sur la plaque, lissez-la et cuisez au four 7 à 8 minutes.

Sortez la plaque du four et retournez-la sur un torchon légèrement humidifié afin de démouler le biscuit.

Retirez le papier sulfurisé et roulez aussitôt le biscuit sur lui-même en emprisonnant le torchon.

Laissez refroidir quelques minutes et pendant ce temps faites ramollir les deux feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une terrine, fouettez les 2 oeufs, les 2 jaunes, 150 gr de sucre, 12,5 cl de jus de citron vert et le zeste râpé. Chauffez au bain-marie en fouettant, la crème doit être mousseuse. Incorporez la gélatine essorée, puis hors du feu, le chocolat blanc en morceaux.

Mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Couvrez d'un film et mettez au frais 30 minutes.

Après 30 minutes, montez au fouet la crème liquide très froide en chantilly ferme, puis incorporez-la dans la crème au chocolat citronnée.

Remettez la terrine pendant une heure au réfrigérateur.

Portez 5 cuill. A soupe d'eau à ébullition avec 75 gr de sucre.

Laissez refroidir ce sirop, puis ajoutez le reste de jus de citron filtré en évitant les projections.

Déroulez le biscuit et piquez-le avec une fourchette. Aspergez-le avec le sirop citronné, nappez-le de crème chocolat-citron, roulez-le sur lui-même, puis posez-le sur un plat. Avec une poche à douille cannelée, décorez de crème. Avec une douille plus petite, déposez la confiture de citron vert en rosaces. Placez au frais 2 à 3 heures. Décorez de zestes en lamelles, de feuilles de menthe et de cacao puis servez.

Amicalement

Domi

Recette partagée par Domi - dom.golicz@netcourrier.com sur frc le 24/12/2000

Bûche maison sans marron

Trois préparations de base, le biscuit, la crème au beurre pour habiller l'extérieur, la crème au beurre ou pâtissière pour garnir l'intérieur..

Le Biscuit (à faire à J-1) :

- 45 g de farine
- 75 g de fécule
- 5 oeufs
- 225g de sucre

- a)** blanchir les jaunes avec 150g de sucre en poudre
- b)** lorsqu'ils ont blanchit, incorporer petit à petit fécule puis farine, ne pas s'affoler, vous allez vous retrouver avec un pâton..
- c)** monter les blancs en neige ferme, leurs incorporer le sucre dès qu'ils commencent à avoir une apparence laiteuse
- d)** au fait ! vous avez penser à préchauffer votre four à 175°C ??
- e)** incorporer délicatement vos blancs à la pâte,
- f)** préparer une grande plaque (la mienne fait 37 x 32 x 1,5 cm, trois francs/six sous en grande surface), c'est à dire la recouvrir de papier sulfurisé collé sur la plaque avec un corps gras (pour faciliter le démoulage)
- g)** couler votre pâte sur la plaque en lissant la surface (épaisseur = 1 cm environ, pas plus)
- h)** cuire 10 à 12 min à th 175°C
- i)** passer un torchon à vaisselle sous l'eau et l'essorer
- j)** démouler votre biscuit sur le torchon
- k)** rouler votre biscuit et le laisser refroidir sur le bord de la table

Crème au beurre (à faire à J-2) :

- 250 g de beurre
- 2 oeufs
- 150 g de sucre
- chocolat

- a)** couper le beurre en petits morceau et le travailler en pommade
- b)** travailler les oeufs et le sucre au bain marie (doux) pour obtenir une crème
- c)** parfumer alors cette crème avec du chocolat noir fondu (pour la couverture) ou de l'extrait de vanille (pour l'intérieur)
- d)** continuer de travailler cette crème dans un bain marie froid (évier avec de l'eau et des glaçons) pour la refroidir
- e)** incorporer doucement le beurre,
- f)** c'est tout..

crème pâtissière (J-2) :

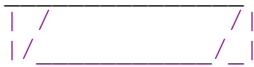
- 200 g de sucre
- 2 oeufs
- 50 g de farine
- 3/4 l de lait
- gousse de vanille

- a) travailler le sucre avec les oeufs,
- b) incorporer la farine
- c) faire bouillir le lait avec une gousse de vanille
- d) délayer doucement l'appareil avec le lait bouillant
- e) faire prendre en travaillant continuellement au bain marie (feu doux)
- f) retirer du feu après épaississement et laisser refroidir

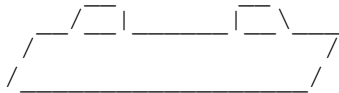
Retour au biscuit (J-1) :

- a) dérouler le biscuit
- b) le garniture d'une couche de crème vanille (beurre ou pâtissière, je préfère la première...) assez fine pour ne pas être trop écoeurant..
- c) rouler le tout, le placer sur son plat de service et placer un moment au réfrigérateur
- d) ressortir la bûche, couper les extrémités et les poser dessus (collage à la crème vanille)

avant :



après (dur de dessiner avec ce machin nommé PC GGrrrr!!)



- e) retravailler votre crème chocolat en pommade
- f) enduire votre bûche de crème chocolat (avec le meilleur outil qui soit, j'ai nommé votre index)
- g) à l'aide d'une fourchette, strier la surface dans le sens de la bûche (l'écorce comme dirais mes petits..)
- h) remettre au réfrigérateur

Jour J :

alors là, je vous fait confiance, gourmands!!!!!!!!!!!!!!

Amitiés à toutes et à tous,

Bruno

**D'après une recette de Bruno Boivin - bruno.boivin1@libertysurf.fr
donnée sur frc le 22/09/99**

Bûche sans crème au beurre I

6 oeufs, jaunes et blancs séparés
1/2 tasse de sucre (125ml)
3/4 tasse de cacao (187ml)
1 c. à thé de vanille (5ml)
1/4 tasse de sucre (62ml)

Battre les jaunes d'oeufs avec 1/2 tasse de sucre, ajouter le cacao tamisé et la vanille, bien mélanger.

Monter les blancs d'oeuf en neige ferme, ajouter 1/4 tasse de sucre, bien mélanger et l'ajouter au premier mélange en pliant DÉLICATEMENT avec une spatule. Verser dans un moule à gâteau roulé tapissé de papier ciré.

Cuire 16 à 18 minutes à 375 degré dans le milieu du four.

Démouler sur un linge mouillé légèrement, le rouler et refroidir complètement.

Glaçage à la crème fouettée

2 tasse de crème 35 % (500ml)
1/2 tasse de sucre à glacer (125ml)(sucre glace)
1/2 tasse de cacao tamisé (125ml)
1 c. à thé de vanille (5ml)

Fouetter la crème ajouter le sucre glace, le cacao et la vanille. Dérouler le gâteau, couper 1/2 pouce des bords pour enlever la partie sèche, en garnir l'intérieur et l'extérieur avec la crème fouettée.

Délicieux et très léger.

amicalement

**D'après une recette de Patrick le malouin - pat-saint-malo@yahoo.fr
donnée sur frc le 23/11/2001**

Bûche sans crème au beurre II

Pour 8 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

- 500 g de Purée de marrons.
- 125 g de Chocolat pâtissier noir.
- 100 g de Sucre glace.
- 100 g de Beurre.

1. Faites fondre à feux doux le chocolat en morceaux dans une grande casserole. Ajoutez 75g de sucre glace, le beurre ramolli et la purée de marrons.
2. Travaillez sur feux doux le mélange à l'aide d'une cuillère en bois pour qu'il soit homogène.
3. Préparez un carré en papier sulfurisé. Versez dessus la préparation. Mettez au congélateur 15 minutes pour qu'elle durcisse un peu.
4. Lorsque la préparation est devenue compacte, soulevez-la du papier sulfurisé et roulez à la main en forme de bûche.
5. Enveloppez de film alimentaire et mettez encore une quinzaine de minutes au congélateur.
6. Disposez cette bûche sur un plat rectangulaire. Retirez le film. Lissez avec la lame d'un couteau trempée dans de l'eau chaude.
7. Avec une fourchette, imitez l'écorce du bois en faisant des stries.
8. Saupoudrez de sucre glace pour faire la neige ou de chocolat en poudre.

Recette partagée par BB - barbara@isaveurs.com sur frc le 21/12/2001

Crème au beurre meringuée

Blancs d'oeufs : 2

Sucre : 120 gr

Eau : 40 gr

Beurre : 180 gr

Parfum au choix : pas de quantité, c'est selon les goûts.

Mettre les blancs d'oeufs dans la cuve du batteur.

Mettre le sucre à cuire au petit boulé avec l'eau :

Petit boulé = 118°C.

(Thermomètre à sucre, chez tous les revendeurs de matériel de cuisine; j'ai payé le mien 59fr).

Lorsque la T° est atteinte; mettre les blancs à monter en versant dessus; en filet fin (doucement); le sucre. Ne pas attendre; le sucre continue à cuire. Jusqu'à 120°, pas de problème; au dessus; il y aura des morceaux de sucre cuits et pour étaler la crème à la poche, crise de nerfs assurée.

Une fois le sucre versé, laisser la meringue tourner pour qu'elle refroidisse.

Pendant ce temps, mettre le beurre à ramollir au micro-onde. Une fois ramolli; mettre le parfum, si c'est du chocolat, prendre du chocolat en poudre non sucré; le tamiser et le mettre dans le beurre tout en mélangeant.

Battre le beurre et son parfum soit au fouet, soit au batteur (si vous en avez 2) ou au fouet électrique. Le beurre va changer de couleur petit à petit; s'éclaircir et se remplir d'air. Lorsqu'il est bien léger; vérifier que la meringue soit froide et l'incorporer avec une écumoire ou une spatule en 2 fois avec beaucoup de délicatesse.

Cette crème au beurre est dite "meringuée", et est à usage immédiat.

Sa tenue dans le temps est très limité (1/2 à 1 heure); mais une fois mise sur le gâteau, celui-ci se garde plusieurs jours au frigo sans problème.

D'après une recette de JPP ippavant@club-internet.fr donnée sur frc le 23/12/1998

Gâteau aux marrons de Redon

Fiche de marché 8 personnes

350 g de chocolat à cuire
150 g de beurre
350 g de sucre glace
1 kg de marrons cuits sans sucre et épluchés

Durée de la recette : 35 mn

Préparation et recette

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec une cuillerée d'eau et incorporez-y le beurre.
Retirez du feu et mélangez le sucre jusqu'à obtention d'une pommade bien homogène.
Rajoutez à l'ensemble les marrons passés au tamis ou à la moulinette grille fine, et mélangez soigneusement le tout à nouveau.
Disposez dans un moule à cake et faites durcir au freezer pendant 24 heures.
Une ½ heure avant de servir, placez dans le haut du réfrigérateur
Démoulez en plongeant le moule dans l'eau chaude

*Amitiés
Brigitte*

Recette partagée par Brigitte - bgbt@nospaclub-internet.fr donnée sur frc le 17/12/2000

Gâteau bûche de Noël

Travailler dans une terrine, avec une spatule, 100gr. de sucre en poudre et quatre jaunes d'oeuf; lorsque l'appareil est blanchâtre et mousseux, y ajouter délicatement 100gr. de farine tamisée, quatre blancs d'oeuf battus en neige et en dernier lieu, 30gr. de beurre fondu.

Placer sur une plaque en tôle une feuille de papier beurré, y étaler cette pâte à biscuit roulé, en lui donnant une épaisseur régulière d'un centimètre.

Faire cuire cette abaisse dans un four chaud en lui assurant une cuisson de 8 à 10 minutes au plus; au bout de ce temps retirer la plaque du four, poser l'abaisse sur un marbre et la recouvrir avec la tôle, afin que la vapeur en retombant sur l'abaisse la rende plus moelleuse.

D'autre part, préparer la crème beurrée au pralin, en faisant cuire au caramel, dans un poêlon d'office 100 gr. de sucre en poudre auquel on ajoute 100gr. de noisettes grillées, verser ensuite le tout sur le marbre légèrement huilé et lorsque ce pralin est refroidi le piler au mortier.

Ensuite travailler dans une casserole 150gr. de sucre en poudre et 4 jaunes d'oeuf, y ajouter une cuillerée à café de fécule et délayer le tout avec un quart de litre de lait bouillant; lier cette crème sur un feu doux en la tournant avec une spatule et sans la laisser bouillir; puis la faire refroidir.

Ayant terminé ces préparatifs, mettre dans une petite terrine 200gr. de beurre légèrement ramolli, le fouetter ensuite en y incorporant, peu à peu, la crème préparée et refroidie; puis, le pralin pilé au mortier.

Prendre le tiers de cette crème beurrée au pralin, y incorporer 60gr. de chocolat fondu dans un peu d'eau bouillante. Mettre en réserve cette crème beurrée au chocolat praliné, qui est destinée à masquer le dessus de la bûche.

Maintenant procéder au dressage en étalant sur l'abaisse refroidie, une couche de crème beurrée au pralin, d'une régulière épaisseur; rouler sur elle-même cette abaisse qui doit avoir la grosseur d'une petite bûche, retrancher les deux extrémités en biais, de façon que les couches de crème beurrée imitent les bords intérieurs d'une bûche.

Ensuite avec une poche, munie d'une douille fine cannelée et garnie de crème beurrée au chocolat praliné, pousser des petits filets, en les serrant les uns contre les autres, de façon à imiter l'écorce de la bûche. Pour finir le dressage, appliquer de place en place deux ou trois morceaux de biscuit gros comme le pouce destinés à imiter les noeuds d'une bûche et dont on masque le dessus avec une couche de crème beurrée au chocolat praliné.

Servir le gâteau sur un plat garni d'un papier dentelle.

Recette partagée par Michèle Morin

D'après "la cuisine et la pâtisserie expliquées" éditions Flammarion 1995 – Auteur « Le Cordon Bleu »

A préciser qu'il s'agit de la reproduction exacte du livre édité au début du siècle dernier.

Le cordon bleu

Depuis sa création en 1895, Le Cordon Bleu, célèbre académie au nom évocateur d'histoire et d'excellence culinaire, maintient les traditions de la cuisine et de la pâtisserie françaises classiques. Aujourd'hui avec ses quatre Écoles, Paris, Londres, Amérique du Nord et Tokyo et ses publications (livres, vidéo...) cette institution a pour mission de préserver, transmettre et développer l'art culinaire à travers le monde en tant qu'art de vivre.

L'expression "Cordon Bleu" est synonyme d'excellence culinaire dès le XVI^e siècle. Son origine remonte à la fondation en décembre 1578, par le roi Henri III, de l'Ordre des Chevaliers du Saint Esprit. Les Chevaliers de l'Ordre étaient appelés "Cordons Bleus" parce qu'ils arboraient une croix maintenue par un cordon bleu. Rien n'était trop bon pour un Cordon Bleu ; les fêtes et banquets qui accompagnaient les cérémonies de l'Ordre étaient réputées. Au XVIII^e siècle, le titre de "Cordon Bleu" était donné à celui qui excellait dans un domaine particulier, avant finalement de qualifier l'excellence spécialement dans les arts culinaires.

A la fin du XIX^e siècle après la fondation de l'hebdomadaire *La Cuisinière Cordon Bleu*, la journaliste Marthe Distel crée les premiers cours de cuisine et invite les grands chefs de l'époque à enseigner l'art de la cuisine par des démonstrations suivies de pratiques. Ainsi, depuis 100 ans des chefs prestigieux et internationaux se succèdent pour transmettre leur savoir-faire aux étudiants. Henri-Paul Pellaprat exerça son art pendant 32 ans au cours desquels il écrit notamment *l'Art Culinaire* vendu alors à plus d'un million d'exemplaires.

Aujourd'hui Le Cordon Bleu est avant tout une équipe de vingt-six chefs dont la plupart ont été distingués par le *Guide Michelin* et qui contribuent à l'enrichissement par leur inspiration, leur talent et leurs échanges à travers le monde, de probablement la plus grande collection de recettes en France publiées par Le Cordon Bleu depuis 1895.

Le Cordon Bleu permet de suivre toute l'évolution de la cuisine sur près de 100 ans ! Beaucoup de nos chefs ont reçu de brillantes récompenses, décorations et distinctions aux nombreux concours professionnels internationaux auxquels ils participent régulièrement. L'année dernière a été décerné au plus jeune chef enseignant en pâtisserie de l'École le titre de "MOF" (Meilleur Ouvrier de France).

L'excellence culinaire de ses vingt-six chefs permanents assure au Cordon Bleu sa présence à de nombreux festivals gastronomiques organisés dans les meilleurs hôtels et restaurants de par le monde et ainsi sa contribution significative à la promotion du patrimoine gastronomique français à l'étranger.

La vocation internationale du Cordon Bleu s'est rapidement affirmée. Dès 1897 le premier étudiant russe s'inscrit, suivi en 1905 par le premier étudiant japonais et en 1927, le quotidien *London Daily Mail* relate la visite à l'école en ces termes : "Il n'est pas rare de trouver jusqu'à 8 nationalités différentes dans le cours, c'est une Babel de nationalités." En 1933, après ses études à l'école de Paris, Rosemary Hume ouvre à Londres l'école du Petit Cordon Bleu. En 1953, le succès de l'école est confirmé par la demande faite au Cordon Bleu de participer à la réalisation du dîner de couronnement de la reine Elizabeth II.

Dans les années 50, Le Cordon Bleu symbolise non seulement le plus haut niveau d'enseignement de l'art culinaire mais aussi Paris, à travers le film *Sabrina* où Audrey Hepburn participe à un cours de cuisine à l'École alors si proche de la tour Eiffel.

A la Libération, Le Cordon Bleu sera accrédité par les autorités américaines pour la formation professionnelle des militaires libérés et c'est ainsi que Julia Child, jeune épouse américaine d'un GI, gagne sa toque au Cordon Bleu et retourne aux USA pour être la première à enseigner la cuisine française à la télévision américaine.

Après la reprise du Cordon Bleu en 1984 par la famille de Max Cointreau, descendante des familles propriétaires de la liqueur Cointreau et du cognac Rémy Martin, l'école de Paris ouvrait en 1988 d'importants locaux près de la rue de Vaugirard, non loin encore de la tour Eiffel. Signe de reconnaissance internationale du Cordon Bleu, vingt-quatre ambassadeurs étaient présents à son inauguration par Monsieur Balladur.

Plus récemment, le caractère international du Cordon Bleu s'est renforcé par l'implantation d'écoles d'art culinaire à l'étranger. Ce fut d'abord l'ouverture d'une école en Amérique du Nord en 1989, suivie en 1991 par celle de Tokyo dans le quartier chic de Daikanyama tandis que l'école de Londres rejoignait le groupe au mois de juin de la même année après une rénovation complète.

Aujourd'hui, Le Cordon Bleu c'est aussi le rassemblement d'étudiants de plus de 50 nationalités différentes qui, dans une ambiance conviviale et particulièrement enrichissante, peuvent découvrir, déguster et commenter les créations de la gastronomie française enrichies d'influences nouvelles et étrangères, faisant ainsi du Cordon Bleu "l'ONU de la Gastronomie". Par l'origine de ses étudiants, par ses implantations à l'étranger, par l'organisation de nombreux festivals aux quatre coins du monde, Le Cordon Bleu se caractérise par une présence internationale très importante qui le place ainsi comme un véritable ambassadeur de la gastronomie française.

Le programme d'enseignement de Cordon Bleu est le cursus le plus complet et le plus rapide que l'on puisse trouver aujourd'hui dans l'univers de la cuisine et de la pâtisserie. Le cursus classique permet aux étudiants de maîtriser les bases de la cuisine française et de conjuguer ainsi toutes les cuisines du monde ; il propose des cours de pratique associés à des démonstrations, centrés sur la cuisine française mais aussi largement ouverts aux influences étrangères (East meets, West...) et à l'évolution constante des modes de vie. Les étudiants quittent Le Cordon Bleu en ayant assimilé dans un minimum de temps toutes les bases nécessaires à la maîtrise de très nombreux aspects des différentes cuisines existantes de par le monde.

L'activité d'enseignement des arts culinaires s'est élargie avec la création d'un cours de "gastronomie de culture" avec l'Alliance Française de Paris, mais aussi de décoration florale, de mariage des mets et des vins... Ainsi Le Cordon Bleu s'adresse aussi bien à ceux qui désirent devenir des professionnels de la cuisine et de la pâtisserie qu'aux amateurs de l'art de vivre français, avec des cours de moins longue durée.

L'enseignement de l'art de vivre français du Cordon Bleu se trouve complété par l'édition de livres de recettes, vocation toujours poursuivie depuis son origine, mais aussi de vidéocassettes, de films TV (et prochainement d'un CD-ROM entièrement dédié à l'art culinaire). Pour accroître la diffusion de son enseignement et par là même celle de l'art culinaire français, Le Cordon Bleu a conclu des accords académiques avec des institutions étrangères de haute réputation à qui il apporte son cursus culinaire; de tels programmes d'enseignement associés ont été mis en place du Japon jusqu'aux États-Unis et même en Australie. La vocation culturelle du Cordon Bleu et son rôle d'ambassadeur de la gastronomie française se déploient aujourd'hui sous différentes formes.

L'organisation de festivals gastronomiques par Le Cordon Bleu avec de grands restaurants et de grands hôtels à l'étranger suscite à chaque occasion un intérêt médiatique assurant ainsi un large rayonnement de son art culinaire. De même, l'intérêt rencontré auprès des participants aux démonstrations que Le Cordon Bleu réalise auprès des lycéens hôteliers en France et à l'étranger, des universités et instituts de l'industrie hôtelière conforte le futur du patrimoine gastronomique français.

Depuis plusieurs années, Le Cordon Bleu a aussi une carte de produits alimentaires et de cadeaux gourmets sélectionnée et recommandée par ses chefs qui ont naturellement mis tout leur savoir-faire lors de sa mise au point.

La gamme "Le Cordon Bleu" valorisée par un ensemble de recettes uniques, comprend des aides culinaires (épices, condiments, fonds de sauce, huiles, vinaigres) mais aussi des produits prêts à être dégustés (confitures, chocolats, biscuits) ou à accompagner certains mets (moutardes, coulis...). Le développement de la marque et de son savoir-faire sous licence est le prolongement naturel des activités commerciales du Cordon Bleu à l'étranger. Sous l'enseigne "Le Cordon Bleu" a été ouvert un réseau de boulangeries, pâtisseries et boutiques gourmets au Japon et plus récemment en Australie. Il devrait s'étendre prochainement à d'autres pays.

Présent dans de nombreuses associations et les institutions culinaires internationales les plus en vue, notamment l'IACP (International Association of Culinary Professional), ou l'AIWF (American Institute of Wine and Food), Le Cordon Bleu aura marqué l'année de son centenaire par deux événements d'importance: la signature d'un accord de coopération avec l'Alliance Française de Paris qui a pour but d'accroître le rayonnement culturel de la France par des opérations communes (cours, festivals, animations) et l'accueil à Paris de la conférence internationale de l'IACP dont Le Cordon Bleu assure la présidence.

Plus récemment, avec le rapprochement réalisé avec sa société soeur Pierre Deux, French-Country, dont l'activité reprend l'édition de tissus de création française, les arts de la table, la décoration et l'ameublement, Le Cordon Bleu a donné une nouvelle dimension à sa vocation.

A l'orée de son second centenaire, plus qu'une simple école de cuisine, Le Cordon Bleu incarne l'essence de la culture et de l'art de vivre français, sa mission d'ambassadeur lui trace un avenir et prometteur.

André J. Cointreau
Président-Directeur Général
LE CORDON BLEU

Gâteau roulé au chocolat

Source : Le chocolat en 108 manières

Pour 6 personnes ; Préparation 35 min ; Cuisson 15 min

Ingrédients :

6 oeufs
300 gr de crème fraîche épaisse
180 gr de choc a croquer
110 gr de sucre
3 cuil a soupe de café fort
1 cuil a café de vanille en poudre.

Pour le moule : 1 grosse noix de beurre

Recette :

1. Beurrez un moule rectangulaire de 28x35cm ou d'une surface équivalente. Chemisez-le de papier sulfurisé ; beurrez le papier. Allumez le four therm 5 (150 C).
2. Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Mettez les blancs dans un saladier et les jaunes dans une terrine. Fouettez les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient légers et blanchissants. Versez-y doucement 100 gr de sucre en continuant à fouetter.
3. Cassez le choc en morceaux, mettez-le dans une casserole avec le café et faites chauffer. Lisser le choc a la cuillère et retirez-le du feu. Battez les blancs en neige.
4. Versez le choc sur le mélange jaunes-sucre en fouettant ; ajouter la vanille. Incorporez les blancs en neige avec une spatule en soulevant le mélange. Versez la pâte dans le moule et faites cuire 15 minutes au four jusqu'à ce que la lame d'un couteau piquée dans le gâteau ressorte sèche. Sortez le gâteau du four, couvrez-le d'un torchon humide ; laissez reposer 20 minutes
5. Fouettez la crème dans une terrine bien froide et ajoutez-y 10gr de sucre en mélangeant délicatement au fouet.
6. Etalez du papier sulfurisé sur le plan de travail ; décollez les bords du gâteau avec une spatule ; retournez-le sur le papier et ôtez le papier qui a servi a la cuisson. Etaler la crème chantilly sur toute la surface avec une spatule. Roulez le gâteau sur lui-même comme pour confectionner une bûche ou un roulé.
7. Faites glisser le gâteau sur un plat, poudrez-le de sucre glace ou de cacao avec une petite passoire. Servez Frais

Note : Pour Claudie, on peut remplacer la chantilly par de la marmelade d'orange j'imagine, et décorer avec des zestes d'oranges ;-)

Céline/Londres

Recette partagée par Céline - celine@alfonsi.freeserve.co.uk sur frc le 05/12/99

Glaçage au chocolat

100g de chocolat un peu amère
10cl de crème fraîche
20g de beurre
3 c à s d'eau ou de Grand Marnier

Râper finement le chocolat.

Porter la crème à ébullition.

Retirer du feu et verser le chocolat petit à petit dans la casserole en tournant en petits cercles concentriques partant du centre de la casserole.

Quand la température est descendu à 60° C (un peu chaud) ajouter le beurre sans cesser de tourner, puis l'eau ou l'alcool.

Verser immédiatement sur le gâteau, car le glaçage s'utilise à environ 40° ou 35°, s'il est trop froid il s'étale mal.

Donc étalez le très vite à la spatule.

S'il refroidissait trop vous pouvez plonger votre casserole dans de l'eau qui vient de bouillir, et votre glaçage, se détendra un peu.

Nous dégustons cette bûche avec un Rivesaltes Tuilé maison 8 ans d'âge.....
sublimissime....

D'après une recette de Marie-Odile Tessier

"Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un coeur large "

Paul Gauguin

La génoise de Claudie

je te donne la mienne inratable ;O)

6 oeufs
250gr de sucre
250gr de farine
125gr de beurre

un moule à génoise

préparation : 25 minutes

cuisson : 40 minutes

Préchauffer le four th 140°

Battre les oeufs et le sucre au batteur pendant 10 minutes.

Au bout de 10 minutes, tout en continuant de mélanger, ajouter délicatement la farine et le beurre fondu progressivement.

Verser la préparation dans un moule à génoise beurré et fariné.

Mettre au four.

Laisser refroidir et démouler sur une grille.

D'après une recette de Claudie - claudiemousnier@aol.com donnée sur frc le 13/06/2001

Mousse au chocolat (Façon Hermé)

240g d'un très bon chocolat noir

2 c à s de lait entier

15cl de crème liquide

30g de beurre

4 oeufs entiers

30g de sucre

Utiliser seulement la moitié des proportions

Hacher le chocolat au couteau et le mettre dans un grand bol.

Porter à ébullition le lait et la crème.

Verser ce liquide chaud sur le chocolat en mélangeant au fouet, 1 à 2 mn pour que la préparation refroidisse à environ 40° C. (tiède)

Ajouter le beurre en petits morceaux en continuant à tourner au fouet.

Séparer les blancs des jaunes.

Monter les blancs en neige, ajouter le sucre en cours, puis les jaunes quelques secondes avant d'arrêter l'appareil.

Ajouter 1/5 des blancs à la ganache et mélanger, puis verser celle-ci sur les blancs, en soulevant délicatement.

Mettre au frais pour quelques heures.

D'après une recette de Marie-Odile Tessier

"Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un coeur large "

Paul Gauguin

Roulé au pavot

MMMMM----- Recipe Meal-Master via Ambrosia 0.50.046

Title: Roule au pavot
Catégories: Pâtisserie, Biscuit, Pavot, Pologne
Yield: 1 BISCUIT

MMMMM-----PATE-----

50 g Levure de boulanger
3 tb Crème fraîche épaisse
400 g Farine
150 g Beurre
100 g Sucre en poudre
2 Oeufs
1 tb Zestes de citrons
Sel

MMMMM-----FARCE-----

400 g Pavot
150 g Beurre
200 g Sucre
100 g Amandes; mondées et
-- grossièrement hachées
4 tb Raisins secs
4 tb Miel
2 tb Ecorce d'orange confite
-- finement hachée
0.5 Gousse de vanille; broyée
-- dans un mortier
50 ml Rhum; ou cognac
2 Blancs d'oeufs
-- battus en neige

MMMMM-----RECETTE TRADITIONELLE-----

-- résumée par René Gagnaux

Préparer la farce: rincer le pavot dans de l'eau froide plusieurs fois, puis le blanchir dans de l'eau bouillante, l'égoutter puis le mouiller d'eau bouillante, porter à ébullition et réserver au chaud pendant trois heures. Egoutter le pavot.

Hacher le beurre et le sucre avec le miel, ajouter la vanille broyée, les amandes hachées, les raisins secs et l'écorce d'orange. Mélanger le tout soigneusement, ajouter le pavot et faire cuire pendant 10 à 15 minutes, tout en remuant. Laisser refroidir cette préparation, puis y incorporer l'alcool et les blancs d'oeufs battus en neige, délicatement.

Pour la pâte, travailler la levure avec la crème fraîche. Sur une planche verser la farine en fontaine, ajouter le beurre, les oeufs, le sucre, le mélange de levure et de crème fraîche, l'écorce d'orange et le sel. Hacher le tout au couteau, ensuite en faire une pâte pas trop ferme.

Sur une planche légèrement farinée, étaler cette pâte au rouleau pour en obtenir une abaisse rectangulaire. Y disposer l'appareil au pavot en une couche uniforme, tout en laissant une marge de deux cm de chaque cote. Rouler la pâte sur elle-même et mettre le roule dans un moule oblong beurre. Laisser reposer pendant une heure dans un endroit chaud. Lorsque le roule au pavot levé, le piquer de-ci et de-la, le mettre a four moyen et laisser cuire pendant environ 40 à 50 minutes.

MMMMM

Très curieux d'essayer cette recette...

*Salut ,
René*

Recette partagée par René Gagnaux - r.gagnaux@tic.ch sur frc le 27/11/99