

---

---

# Bûche de Noël à l'ancienne

---

---

## Le gâteau

---

### Premier bol :

- 7 jaunes d'œufs battus très légers
- ½ t. +2 c. à soupe de sucre à fruits
- Battre
- Incorporer un à la fois :
  - 6 c. à soupe de cacao
  - 1 c. à thé de vanille
  - ½ c. à thé d'essence d'amande ou ratafia)



### Deuxième bol :

- 7 blancs d'œufs battus en neige. Les incorporer avec soin au mélange des jaunes.
- Chauffer le four à 350°F. Graisser une plaque de 15 x 10 x 1 pouces, recouvrir de papier parchemin et graisser le papier avec graisse végétale ou panne.
- Verser dans le moule préparé. Faire cuire pendant 20 minutes.

N.B.: Aucune farine n'est requise.

---

---

## Préparation

---

Pendant que le gâteau cuit, placer sur la table une grande feuille de papier d'aluminium extra fort ou un linge propre. Saupoudrer légèrement de chocolat en poudre instantané.

Aussitôt le gâteau cuit, le renverser sur ce papier ou linge, enlever la plaque de cuisson et retirer le papier parchemin avec soin.

Rouler le gâteau, en le poussant avec le papier d'aluminium ou le linge.

Placer sur un gril à gâteau pour le refroidir.

---

## Crème chocolatée (garniture)

---

- ½ tasse de sucre à glacer
- ¼ de tasse de cacao
- Sel
- 1 c. à thé de vanille
- 2 ½ tasse de crème à 35%

---

## Assemblage

---

- Dérouler délicatement le gâteau
- Étendre la crème chocolatée et rouler à nouveau le gâteau
- Décorer la bûche avec le reste de la garniture et des meringues en forme de champignons