

Bûche en Pain d'épice aux Pommes

Ingrédients :

- * 1,2 kg de pommes
- * 30 + 30 g de sucre roux
- * 100 g de crème liquide 35% MG
- * 150 g de crème de marron

Pour le biscuit

- * 4 œufs
- * 200 g de farine
- * 120 g de cassonade
- * 2 CC d'épice de pain d'épice
- * 10 cl de sirop de canne
- * 2 CS de cognac



Préparation :

Épluchez et épépinez les pommes. Coupez une pomme en quartiers et poêlez-les au beurre avec 30 g de sucre. Détaillez les autres pommes en dés et faites les compoter avec le reste du sucre (pour moi au micro-ondes, 2x 4 minutes à 900W).

Préchauffez le four à 200°C (th.6/7) et posez votre Flexipat® (FT 2020) sur la plaque perforée.

Pour le biscuit fouettez les œufs avec le sucre et 4 cuillères à café d'eau tiède pour obtenir un mélange moussieux. Incorporez la farine et les épices tamisées. Étalez la pâte sur le Flexipat® et faites cuire 10 à 12 minutes.

Démoulez-le sur une toile Silpat®, roulez-le et laissez tiédir. Déroulez-le puis imbibe-le ensuite du mélange sirop/cognac. Étalez la compote et posez les quartiers (sauf trois quatre pour le décor). Roulez aussi serré que possible dans du film alimentaire et gardez au frais pendant une heure.

Montez la crème en chantilly, puis mélangez-la avec la crème de marron. Recouvrez la bûche et réservez encore une heure au frais. Servez la bûche décorée des quartiers de pommes et/ou du gros sucre et quelques sujets de Noël.

Source : Femme actuelle Hors-Série Cuisine « 150 recettes de fêtes ».