

Bûche tiramisu

Pour 6-8 personnes:

Pour le biscuit :

- 4 oeufs
- 120 g de sucre
- 120 g de farine
- 1 pincée de sel

Pour la mousse de mascarpone:

- 3 oeufs
- 50 g de sucre
- 1 bonne cs de sucre vanillé maison (ou 1 sachet)
- 1 feuille de gélatine
- 1 cs de crème li`vide

Pour imbiber le biscuit:

- 10 cl de café fort
- 1 cs d'amaretto (en mettre au moins 2 ou 3, on ne le sentait pas assez)



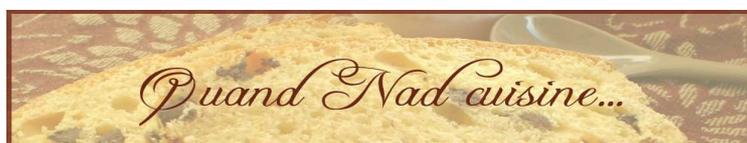
Pour le biscuit: préchauffer le four à 180° (chaleur tournante pour moi).

Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jus`u`à ce `ue le mélange blanchisse. Ajouter la farine et mélanger sans trop insister. Monter les blancs en neige avec la pincée de sel et les ajouter délicatement avec une spatule. Verser la pâte sur une pla`ue à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Bien égaliser la surface. Enfourner et laisser cuire 10 min (*c'est le temps de cuisson parfait pour moi, à vous de voir dans votre four*).

À la sortie du four, retourner la pla`ue sur un torchon humide. Retirer le papier cuisson et rouler ensemble le biscuit et le torchon (sans trop serrer pour ne pas écraser le biscuit). Laisser refroidir ainsi.

Pour la mousse: faire ramollir la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide. Fouetter les jaunes d'oeufs avec les sucres. Ajouter le mascarpone et fouetter encore.

Faire chauffer la crème dans un bol au micro-ondes (ou dans une casserole) et y dissoudre la gélatine essorée entre les doigts. Ajouter au mascarpone



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

tout en mélangeant bien.

Monter les blancs en neige ferme et les ajouter délicatement à la crème de mascarpone en soulevant la masse avec une spatule. Laisser prendre environ 30 min au réfrigérateur (pour une meilleure tenue).

Dérouler le biscuit et l'imbiber à l'aide d'un pinceau du mélange café-amaretto. Répartir les 3/4 de la mousse au mascarpone et rouler le biscuit sans trop serrer. Déposer sur le plat de service et napper du reste de mousse. Placer au réfrigérateur plusieurs heures (la veille pour le lendemain c'est très bien).

Au moment de servir, saupoudrer la bûche de cacao amer.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>