

## Bûche de Noël express (au nutella)


by Cookycious - mercredi, décembre 21, 2016

<http://cookycious.fr/?p=2483>

Une recette de biscuit roulé, que vous allez pouvoir transformer à l'infini !

Elle fera le bonheur de tous et est vraiment hyper facile à réaliser.

Vous pouvez la préparer en bûche ou alors en simple biscuit roulé au nutella, ou à la confiture par exemple.

Difficulté : 

### Ingrédients pour 6-8 personnes :

- 4 oeufs
- 100g de sucre
- 50g de farine
- 2 pincées de levure chimique
- 3 à 4 (grosses) c.à.s de Nutella
- Un peu de sirop de sucre de canne

### Les étapes de réalisation du biscuit :

1. Préchauffez votre four à 180°
2. Séparez les blancs d'oeufs des jaunes
3. Battez au moins cinq minutes les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
4. Rajoutez-y la levure et la farine
5. Continuez à battre énergiquement
6. Dans un autre récipient, battez en neige les blancs d'oeufs
7. Rajoutez-les au mélange précédent
8. Mélangez délicatement jusqu'à ce que les blancs soient bien mélangés à la préparation précédente (allez-y délicatement que le biscuit soit aérien et léger après cuisson).

### Les étapes pour la cuisson du biscuit :

J'ai utilisé une plaque de cuisson qui mesure 38x28 cm, si vous en avez une plus petite, c'est très bien aussi.

1. Mettez du papier cuisson sur votre plaque, et beurrez légèrement votre papier cuisson que le

biscuit soit facile à décoller

2. Transvasez la préparation du biscuit sur la plaque et enfournez-la pour 10/12 minutes.

### Les étapes pour le roulage du biscuit :

1. Avant de sortir votre biscuit du four, humidifiez un grand torchon
2. Sortez le biscuit du four, et délicatement, posez-le (face biscuit) sur le torchon
3. Décollez le papier cuisson
4. Puis, roulez le biscuit dans le torchon, qu'il devienne souple et plus facile à rouler pour les étapes suivantes
5. Déroulez le biscuit et étalez sur toute la surface à l'aide d'un pinceau le sirop de sucre de canne (pour éviter que le biscuit ne soit trop sec, mais n'en abusez pas, que la bûche ne devienne pas trop sucrée)
6. Tartinez ensuite, toute la surface de Nutella (si vous avez du mal à l'étaler, mettez le nutella à chauffer quelques minutes au micro onde qu'il devienne plus facile à manier)
7. Une fois étalé, roulez à nouveau le biscuit, serrez bien lorsque vous le roulez afin d'obtenir un joli rendu
8. Mettez votre bûche dans du papier film et serrez bien au moment de le refermer pour que la bûche prenne et garde son aspect serré
9. Mettez au frais pendant au moins 2 heures.

### La finition :

1. Sortez la (presque) bûche du frigo et étalez le reste du Nutella sur tout le dessus du biscuit roulé
2. Négligez l'étalage du Nutella pour donner un joli effet
3. Coupez les bords de la bûche
4. Vous pouvez les tartiner ou pas de Nutella
5. Saupoudrez de noix de coco ou de ce que vous avez sous la main, confettis colorés ...
6. Quelques décorations de Noël et le tour est joué !







**Avec mes longues explications, cela va vous paraître ultra compliqué, mais promis, l'essayer c'est l'adopter**



**J'ai essayé de donner les meilleures explications mais malgré tout, si vous ne comprenez pas une étape, n'hésitez pas à m'écrire.**