

# Bûche Vanille, Pommes Caramélisées & Rhum



*Bûche Vanille, Pommes Caramélisées & Rhum*

*Titounette45 & son Divin Déjà*



Pour une bûche de 10 personnes, il faut :

**1 génoise** ([recette ici](#)) / **Crème pâtissière vanille** ([recette ici en divisant les proportions par 2](#))

4 pommes golden (2 pour la crème et 2 pour la déco) / Cassonade (pour la caramélisation des pommes)

Du rhum / Des décors au choix

\*\*\*\*\*

**Première étape :** Faire la génoise et la laisser refroidir, enroulée dans un torchon ([recette ici](#))

**Deuxième étape :** Faire la crème pâtissière ([recette ici](#)), diviser les proportions par 2, cela suffira, réserver au frais (filmé au contact)

**Troisième étape :** Les pommes caramélisées

Éplucher 2 golden, enlever le trognon, puis couper la chair des 2 pommes en dés

Dans un poêle, saupoudrer le fond de cassonade, puis mettre sur feu moyen jusqu'à ce que le sucre caramélise

Ensuite jeter les dés de pommes et laisser caraméliser pendant 2 petites minutes, en remuant de temps en temps

Ajouter les dés de pommes caramélisés dans la crème pâtissière et mélanger avec une maryse délicatement (attention ! Les dés ne doivent pas être réduits en compote lors de la cuisson, ils doivent être entiers et tendres !)

**Quatrième étape :** Dérouler la génoise, à l'aide d'un pinceau, puncher de rhum sur toute la surface

Étaler la crème pâtissière aux pommes et rouler la génoise délicatement

L'enrouler de film alimentaire et réserver au frais une petite heure pour lui faire prendre sa forme et que la crème se fige un peu

**Cinquième étape :** Éplucher (sans les couper !) les 2 golden restantes, puis à l'aide d'une mandoline, faire de très fines tranches

Dans une poêle ( je garde la même que précédemment), saupoudrer de cassonade et mettre sur feu moyen jusqu'à ce que le caramel se forme

Déposer les tranches de pommes et laisser caraméliser 5 secondes pas plus ! Elles sont très fragiles...

Les déposer sur un plateau en verre le temps qu'elles refroidissent

Sortir la bûche et garnir toute la surface de tranches de pommes caramélisées

**Dernière étape :** Décorer selon notre imagination ! Ici j'ai mis quelques figurines de père Noël et des formes faites à l'isomalt...