

Bûche aux marrons

Ingrédients

Pour la génoise

4 oeufs
100 gr de sucre
120 gr de farine
2 cc de levure
2 cs de lait

La garniture

500 gr de crème de marron
200 gr de mascarpone
des brisures de marrons glacés (au pif)

Déco

200 ml de crème liquide bien froide

Préparation de la génoise

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent

Ajouter la farine et la levure tamisées

Mettre le lait

Verser la préparation dans le moule

Cuire four chaud 180° environ 10 mn

Démouler dès la sortie du four sur un torchon humide ou une toile silpat y maintenir le gâteau roulé quelques secondes

Préparation de la garniture

Mélanger la crème de marron et le mascarpone

Ajouter les brisures de marron

Montage

Mettre du papier sulfurisé dans le moule gouttière

Couper la génoise de façon à garnir la paroi de la gouttière et réserver le reste de la génoise pour fermer la bûche

Remplir avec la garniture

Recouvrir avec la génoise restante

Mettre au frais

1 h avant de servir la bûche monter la crème en chantilly ferme

En recouvrir la bûche et à l'aide d'une fourchette faire des rainures

Remettre au frais jusqu'au moment de servir

