

## Bûche à la clémentine



### Ingrédients :

#### Pour le biscuit cuillère

Œufs : 3 œufs  
Farine de maïs : 45 g  
Fleur de maïs (Maïzena®) : 30 g  
Sucre en poudre : 75 g

#### Pour la crème à la clémentine

Jus de clémentine : 180 g  
Fleur de maïs (Maïzena®) : 15 g  
Sucre en poudre : 60 g  
Œufs : 1 œuf  
Huile : 1 cuillère à soupe  
+ Suprêmes de 3 clémentines

#### Pour le sirop

20 ml de jus de clémentine

#### Pour la ganache montée

Chocolat blanc : 100 g  
Crème de coco : 150 g

#### Pour le décor

Chocolat noir : 15 g  
Quelques suprêmes de clémentine

### Recette :

#### 1) Préparation de la ganache

Faire chauffer la crème coco dans une casserole.  
Faire fondre le chocolat blanc au bain-Marie dans une grande coupelle, puis ajouter la crème coco en plusieurs fois sans cesser de remuer avec une spatule.  
Bien mélanger et laisser refroidir un peu avant de mettre au frais pendant au moins une heure.

#### 2) Préparation de la crème à la clémentine

Faire chauffer le jus de clémentines dans une casserole.  
Dans une grande coupelle, battre l'œuf, le sucre et la fleur de maïs avec un fouet à main, puis ajouter le jus chaud tout en mélangeant.  
Remettre le tout dans la casserole et faire épaissir 2 à 3 secondes. Ajouter l'huile à la fin.  
Mélanger et transvaser dans un récipient et laisser refroidir en filmant au contact.

#### 3) Préparation du biscuit cuillère

Peser les ingrédients. Mettre du papier sulfurisé sur la plaque à biscuit (37x27).  
Tamiser les farines et préchauffer le four à 180 °C.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Battre les blancs en ajoutant le sucre en 3 fois de façon à obtenir une consistance identique à une meringue française, puis ajouter les jaunes et battre encore un peu.

Ajouter ensuite les farines tamisées en 2 à 3 fois en mélangeant délicatement avec une spatule.

Verser sur la plaque et l'étalant et en lissant le dessus.

Faire cuire 10 à 12 minutes à 180 °C.

A la sortie du four, rouler le biscuit avec le papier sulfurisé et le maintenir roulé jusqu'à refroidissement.

#### **4) Prélever les suprêmes des clémentines**

Peler les clémentines à vif et retirer les suprêmes à l'aide d'un couteau office, puis les réserver.

#### **5) Préparation du décor**

Faire un cornet avec du papier sulfurisé.

Faire fondre le chocolat noir au micro-ondes et le verser dans le cornet de papier.

Dessiner des barrières et/ou un sapin sur du papier sulfurisé. Laisser refroidir au frigo.

#### **6) Montage**

Découper les extrémités et dérouler le biscuit.

Faire chauffer légèrement le jus de clémentine et mouiller le biscuit.

Garnir de crème à la clémentine et parsemer de de suprêmes avant de rouler l'ensemble.

Battre la ganache au batteur électrique et recouvrir le biscuit roulé. Faire des traits avec une fourchette.

Décorer avec le chocolat noir et quelques suprêmes de clémentine.

Mettre au frais avant de consommer.

#### **Matériels :**

Balance de cuisine

Tamis ou passoire

Coupelles

Saladiers

Cuillères à soupe

Cuillères à café

Fourchette

Couteau office

Spatule ou Maryse

Fouet à main

Pinceau à pâtisserie

Plaque à pâtisserie de 37x27 cm

Casseroles

Batteur électrique

Papier sulfurisé

Film étirable

Four

Gants de four

Boîtes à bûche et semelles