

BÛCHE À LA CRÈME DE MARRONS

DESSERT



8 personnes



30 min



0,9 / PER



Facile

PRÉPARATION

Pour la génoise

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre
3. Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel
4. Ajouter les deux préparations ensemble puis mettre la maïzena et mélanger à nouveau
5. Déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson et cuire pendant 12 minutes À 180°C
6. Retourner sur un torchon humide et rouler aussitôt

Pour la crème Chantilly

7. Fouetter la crème en chantilly
8. Ajouter délicatement la crème de marron en mélangeant bien avec une spatule

L'Assemblage

9. Dérouler doucement le biscuit et le garnir avec la préparation précédente
10. Rouler à nouveau et déposez dans un plat
11. Couper les extrémités
12. Recouvrir la bûche de Chantilly aux marrons
13. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir
14. Avant de servir, compléter la couverture de crème Chantilly, si une partie a été absorbée par le biscuit
15. Avec une poche à douille, tracer des lignes de crème de marrons
16. Disposer les Noccolini en ligne

INGRÉDIENTS

- 3 Oeufs
- 20g de Maïzena
- 1 pincée de sel :
- 250ml de crème entière liquide
- 150g de Crème de marrons (Réf : 774)
- 10 Noccolini (Réf : 751)
- 20g de sucre