

# Bûche de Noël à la crème de marron

## Ingrédients 6/8 personnes :

- 50 g de sucre en poudre
- 30 g de fécule de maïs Maïzena
- 30 g de farine
- 3 oeufs
- 1 c. à s. de sirop de sucre de canne
- 1 c. à s. d'eau
- 500 g de crème de marrons
- 125 g de beurre mou
- 20 cl de crème liquide
- 1 c. à s. de rhum
- 6 marrons glacés



## Préparation

- Mélangez dans un saladier la crème de marrons, le beurre mou et le rhum
- Fouettez la crème liquide en chantilly
- Ajoutez petit à petit la chantilly à la crème de marrons et fouettez. Couvrez et réservez au réfrigérateur
- Dans un bol, battez les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit quand les blancs commencent à prendre
- Ajoutez les jaunes et incorporez-les à la spatule
- Tamisez la farine et la fécule au dessus du bol et incorporez-les à la spatule
- Versez la pâte sur une plaque et lissez à l'aide d'une spatule. Enfourez à 170°C pour 8 minutes environ
- Démoulez sur un torchon humide puis imbibe avec le mélange sirop + eau chauffé
- Laissez refroidir 5 minutes, ajoutez les 3/4 de la garniture à la crème de marrons puis étalez
- Ajoutez les 3/4 des marrons émiettés. Roulez la bûche délicatement
- Recouvrez d'un torchon puis réservez au frais pendant 2 heures
- Coupez les extrémités de la bûche. Recouvrez avec le reste de la garniture à la crème de marrons
- Tracez avec la fourchette des lignes ondulées pour imiter le motif du bois. Ajoutez le reste des marrons glacés sur le dessus
- Réservez au frais pendant encore 1 heure avant dégustation

 Régalez vous !



Pour enrichir votre préparation vous pouvez déguster votre bûche avec de la crème anglaise



Accompagnez votre dessert d'une boisson chaude thé, infusion, café chocolat chaud, etc.



Variantes:

- possibilité de retirer le rhum de la recette ou de mettre un autre alcool
- possibilité de remplacer la crème de marrons par du chocolat, de la confiture, etc.

