

Bûche à l'orange

Préparation : 1 heure. Cuisson : 8 à 10 minutes (sirop) + 8 à 10 minutes (thermostat 7 - 210°C).

Réfrigération : 12 heures.

Pour 4 à 6 personnes :

Biscuit : 4 oeufs, 100 g de sucre en poudre, 60 g de farine, 60 g de fécule, 20 g de beurre pour le moule.

Sirop : 200 g de sucre en poudre, 20 cl d'eau, 1 cuillerée à soupe d'Armagnac.

Crème à l'orange : 250 g de beurre mou, 200 g de sucre glace, 1/2 pot de confiture d'oranges amères, 1 orange non traitée, 1 cuillerée à soupe d'Armagnac.

Décor : écorces d'oranges confites, petits sujets de Noël.

Préparer le sirop : mettre le sucre et l'eau dans une casserole et porter à frémissement su feu moyen jusqu'à consistance sirupeuse (8 à 10 minutes). Ne pas laisser colorer. Retirer du feu et laisser tiédir. Incorporer alors l'Armagnac. Préchauffez le four (thermostat 7 - 210°C).

Beurrer un moule rectangulaire ou tapisser la place creuse du four de papier sulfurisé.

Préparer le biscuit : casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Mettre ces derniers dans une terrine avec le sucre en poudre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et fasse le ruban.

Ajouter la farine et la fécule tamisées. Monter les blancs en neige fer-



me et les incorporer délicatement à la préparation.

Verser la préparation dans le moule ou dans la plaque creuse du four en l'étalant régulièrement.

Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 8 à 10 minutes seulement car ce biscuit cuit très vite : il doit être cuit à coeur mais rester souple et blond.

Démouler le biscuit juste au sortir du four sur un torchon humide, en mettant le dessus cuit (blond) contre le torchon.

L'imbiber aussitôt très régulièrement de sirop tiède et le rouler sur lui-même. Le maintenir roulé dans le torchon jusqu'à complet refroidissement.

Préparer la crème à l'orange : la-

ver l'orange en la brossant sous l'eau chaude, râper finement son zeste et presser son jus. Travailler le beurre mou et le sucre glace au robot jusqu'à consistance de pommade onctueuse. Incorporer alors la confiture d'oranges amères, le jus d'orange et l'Armagnac. Mixer par à-coups pour amalgamer.

Incorporer les zestes d'orange en dernier à la spatule. Pour monter la bûche, dérouler le biscuit, y étaler les 2/3 de la crème à l'orange en couche régulière, puis rouler à nouveau le biscuit sur lui-même et le disposer sur un plat, jointure en-dessous.

Masquer toute la bûche avec le reste de crème à l'orange, puis dessiner des cannelures avec les dents d'une fourchette pour simuler l'écorce. Couper les deux extrémités de la bûche en biais et disposer les morceaux coupés sur le bûche pour simuler les noeuds du bois.

Recouvrir la bûche d'un film étirable et la mettre 12 H au réfrigérateur, pour que la crème raffermisse et que tous les parfums s'amalgament. Au moment de servir, décorer la bûche d'écorces d'oranges confites et de petits sujets de Noël.

Le petit plus : Pour le sirop, il est important d'incorporer l'alcool lorsqu'il est tiède, afin qu'il ne perde pas une partie de leurs arômes.