

# Buche de Noël

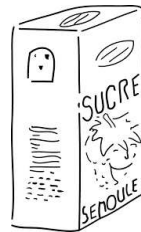


## Ingrédients

125 g de farine



125 g de sucre



1  cuillère à café de levure



1 sachet de sucre vanillé



du beurre



4 œufs



# Ustensiles

Une cuillère en bois



2 saladiers



Une plaque de cuisson



Une cuillère à café



Une balance



Un batteur électrique



# Etapes

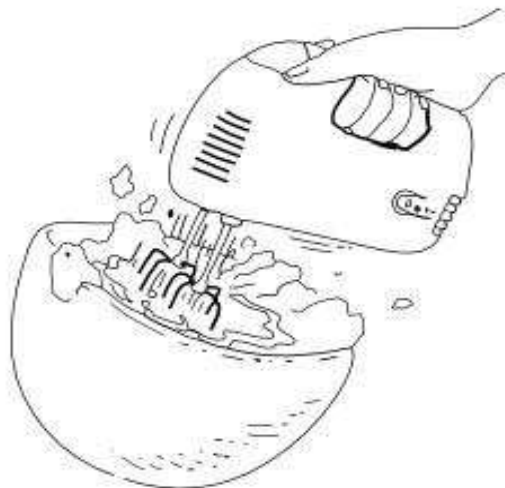
1

SEPARER les blancs des jaunes



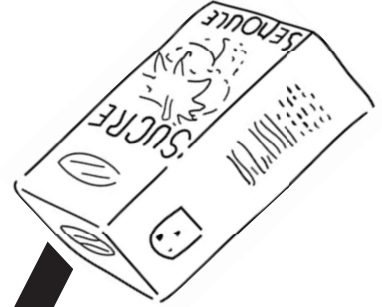
2

BATTRE les blancs pour les monter en neige.



3

MELANGER le sucre et le sucre vanillé aux jaunes d'œuf.



4

AJOUTER la farine petit à petit et la levure.



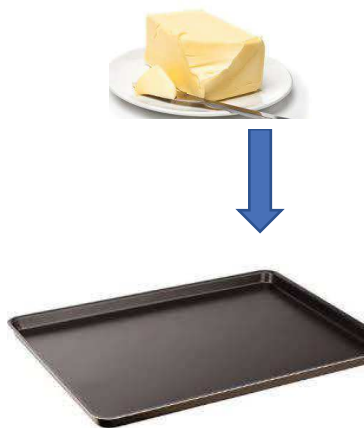
5

AJOUTER les blancs



6

VERSER la pâte sur la plaque beurrée.



7

METTRE au four à 180°  
pendant 15 à 20 minutes.



8

ROULER la génoise.





9

TARTINER la génoise  
lorsqu'elle a refroidi.



10

DECORER.



# La garniture

Pour garnir ma buche j'ai :

De la confiture (fraise ou abricot)



De la pâte à tartiner au chocolat



De la pâte à tartiner au spéculos



De la crème de marrons





# La décoration

## Pour décorer la buche j'ai :

De la confiture (fraise ou abricot)



De la pâte à tartiner au chocolat



De la pâte à tartiner au spéculos



De la crème de marrons



Du sucre glace



Du miel



Des vermicelles



Un personnage de Noël



Des copeaux de chocolat



Du cacao



Des bonbons



De la poudre d'amande



De la noix de coco en poudre



Des amandes effilées

