

metro



Bûche à l'érable et à la cannelle

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

6 DESSERTS | 0:30 PRÉPARATION | 0:20 CUISSON | 1:20 TEMPS TOTAL

Ingrédients

Génoise:

6 Oeuf

2/3 tasse Sucre blanc

1 tasse Farine blanche

1 c. à thé Poudre à pâte

1/2 c. à thé Bicarbonate de soude

2 c. à thé Cannelle si désiré

Sucre à glacer

Crème à l'érable et à la cannelle:

Préparation

Génoise :

Préchauffer le four à 350°F et parcheminer une tôle à biscuits.

À l'aide de batteur électrique, fouetter les 6 œufs tempérés avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une préparation mousseuse et homogène. Cette étape peut prendre jusqu'à 15 minutes pour obtenir la consistance désirée.

Tamiser et mélanger tous les ingrédients secs ensemble. La cannelle peut être ajoutée à cette étape si vous désirez avoir une saveur plus intense de cannelle.

Faire cuire la génoise environ 15 à 20 minutes et laissez la reposer jusqu'à ce qu'elle soit complètement température pièce.

Sur un linge propre, mettre un papier parchemin de la grandeur de la tôle. Saupoudrer du sucre à glacer sur le dessus.

Renverser la génoise sur le papier parchemin.

Prendre le plus petit côté du papier et rouler la génoise de façon serrée.

Laisser reposer une trentaine de minutes.

Crème à l'érable et à la cannelle :

1/4 tasse Fécule de maïs

1 c. à soupe Cannelle

2 Oeuf

1/2 tasse Sirop d'érable foncé

1/2 tasse Beurre froid coupé en cubes

Flocons d'érable Irresistibles

Crème au beurre à la cannelle:

3/4 tasse Beurre température pièce

1 1/2 Sucre à glacer

1 c. à soupe Cannelle

Pour la crème à l'érable et à la cannelle, déposer dans une casserole hors du feu, la fécule de maïs et la cannelle et mélanger.

Ajouter les œufs et le sirop d'érable foncé. Bien mélanger.

Mettre sur le feu et porter à ébullition. Il est important de constamment mélanger pour éviter la formation de grumeaux.

Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que celui-ci soit bien incorporé.

Laisser refroidir.

Crème au beurre à la cannelle :

Dans un grand bol, crémér le beurre à l'aide d'un batteur électrique.

Rajouter le sucre à glacer et la cannelle. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.

Montage :

Dérouler la génoise. Étendre une généreuse couche de crème à l'érable et à la cannelle sur toute la surface de la buche. Saupoudrer des flocons d'érables Irresistibles.

Rouler fermement la bûche.

Recouvrir de crème au beurre à la cannelle et décorer de flocon d'érable Irresistibles. SOURCE: Gabrielle Perron

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
