

# metro



## Bûche de Noël Alaska

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 3 Votes

8 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

10 Oeuf

500 ml Sucre  
(2 tasses)

1 Sel

250 ml Farine à pâtisserie  
(1 tasse)

170 ml Cacao  
(2/3 tasse)

Crème glacée, ramollie, saveurs au choix

8 Blanc d'oeuf

750 ml Sucre  
(3 tasses)

### Préparation

Dans 2 bols, diviser les oeufs; les blancs et les jaunes

Mélanger les blancs d'oeufs et 250 ml (1 tasse) de sucre au batteur électrique environ 10 minutes. Réserver.

Battre les jaunes d'oeufs, le reste du sucre et le sel.

Incorporer les jaunes d'oeufs, en pliant, au mélange des blancs d'oeufs.

Tamiser 3 fois le mélange de farine et de cacao et tamiser une dernière fois sur le mélange d'oeufs.

Recouvrir une plaque à biscuits de 2 papiers cirés. étendre la préparation.

Faire cuire à 200 °C / 400 °F de 7 à 8 minutes.

Laisser refroidir 2-3 minutes et étendre la crème glacée ramollie sur toute la surface du gâteau.

Rouler afin de créer une bûche, et mettre au congélateur.

### Meringue

Battre les blancs d'oeuf et le sucre jusqu'à l'obtention de pics fermes.

Couvrir la bûche congelée de meringue.

Faire cuire le gâteau congelé avec la meringue, au four à 200 °C / 400 °F quelques minutes, jusqu'à l'obtention de pics brunâtres.

Dans un petit chaudron, faire chauffer et flamber le Grand Marnier

Verser sur la bûche et servir dans toute sa splendeur.

Source : Metro

---

## 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.

---