



## Dessert

### BÛCHE DE NOËL AUX PÊCHES

Niveau : *connaisseurs*

 6 à 8  
pers.

 1h

 10 min

 2h

#### Côté conserves

1 boîte de pêches au sirop en morceaux

#### Chez l'épicier

4 œufs  
125 g de sucre  
80 g de farine  
50 g de Maizéna  
40 g de pistache mixée  
50 g de beurre fondu  
2 cuil. à café de zestes râpés de citron bio  
25cl de crème fraîche liquide entière  
75 g de sucre glace  
2 cuillères à soupe de purée d'amande  
complète  
Le jus d'une orange bio et son zeste  
6 feuilles de gélatine

#### Préparation

- Préchauffez le four à 180° th 6.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et les zestes de citrons. Incorporez les blancs d'œufs battus en neige puis ajoutez le beurre fondu tiède et les farines tamisées en 2 fois.
- Etalez la pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. (env. 28 x 38 cm) Faites cuire 10 à 12 min au four.
- Retournez le biscuit sur un torchon humide, décollez le papier et roulez l'ensemble torchon pâte. Placez au frais.
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans un verre d'eau froide.
- Montez la crème très froide en chantilly.
- Faites chauffer le jus d'orange et ses zestes et versez les feuilles de gélatine, bien mélanger. Délayez la crème d'amande avec le jus d'orange.
- Ajoutez la chantilly dans la crème refroidie et réservez au frais.
- Déroulez le biscuit et garnissez toute la surface à l'exception d'un des deux bords les plus longs avec la crème. Répartissez les morceaux de pêche, roulez le biscuit en bûche, Enveloppez le de film alimentaire et réservez 2 h minimum au réfrigérateur.
- Décorez de poudre de pistache.

PDF

Recette HD  
disponible sur demande

Disponible sur  
App Store

ANDROID APP SUR  
Google play

Pour plus de recettes,  
téléchargez notre application «La Conserve»

f

Suivez nous  
sur Facebook