

Bûche rose au mascarpone et au lemon curd



Bon voilà ! Nous y sommes, Noël est vraiment très proche, il ne reste plus que 4-5 jours pour y être ! Je vous propose donc un avant-goût de la bûche de Noël, oui juste un avant-goût car celle que je vais faire pour le réveillon vous allez voir ça va être une tuerie, mais j'avais envie d'une petite bûche, simple et rapide à réaliser. Au final je vais la refaire pour le jour de Noël, pour le repas en famille car elle a énormément plus pour son petit goût citronné et son crémeux grâce au mascarpone.

Pour une bûche d'environ 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour le biscuit:

150g de sucre

4 oeufs

2c. à soupe de cacao amer

4c. à soupe de kirsch

100g de farine

2 pointes de couteau de colorant alimentaire rouge en poudre

Pour la garniture:

500g de mascarpone

200g de lemon curd ([recette ici](#))

Pour la décoration:

Sucre en poudre

Etoile en sucre

Préparation:

Préparez le biscuit:

Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre. Incorporez le colorant alimentaire ainsi que le cacao mélangés avec la farine.

Montez les blancs en neige. Incorporez 2 bonnes c. à soupe de blancs en neige à la préparation précédent et mélangez vivement de façon à détendre la pâte. Incorporez délicatement le reste des blancs à l'aide d'une spatule.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Répartissez la préparation sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Lissez et enfournez pour 10min.

Renversez le biscuit sur un torchon. Retirez le papier. Roulez le biscuit avec le torchon, sans serrer. Laissez refroidir.

Préparez la garniture:

Battez à l'aide d'un fouet (et non d'un batteur, très important !!!) le mascarpone, ajoutez le lemon curd et fouettez de nouveau de sorte à bien l'incorporez. La préparation doit être légère et très aéré.

Mélangez le kirsch avec un peu d'eau. Déballez le biscuit et imbibez-le du mélange kirch-eau à l'aide d'un pinceau de cuisine.

Recouvrez-le de crème au citron et roulez-le en serrant un peu. Réfrigérez (pour ma part je l'ai laissé toute une nuit).

Une fois réfrigérée, tranchez les extrémités de la bûche pour que ce soit plus joli. Saupoudrez de sucre en poudre et décorez avec les étoiles en sucre.

Servez aussitôt ou entreposez de nouveau au réfrigérateur.