

# Joyeux Noël !

Une boule pour papy,

Une guirlande pour mamie,

Une étoile pour maman,

Un petit train pour papa,

Un chausson pour tonton,

Un cadeau pour tata...

Et une super bûche pour mon petit fils! Joyeux Noël à tous!



Ma bûche de Noël

J'ai réalisé une base rectangulaire ainsi qu'un insert en meringue ayant la forme d'un long tube aux dimensions de mon moule à bûche (80 g de blancs d'œufs battus au fouet avec 80 g de sucre semoule, puis ajouté à la maryse 80 g de sucre glace). J'ai poché les formes sur un papier anti adhésif et cuire 4 heures au four à 80°. J'ai également cuit 6 mini-

meringues pour y coller à l'aide de chocolat blanc fondu mes petits sujets en sucre que j'ai acheté en grande surface.

J'ai réalisé les étoiles en chocolat en faisant fondre du chocolat de couverture puis en le moulant dans des formes étoiles spéciales chocolat. Les carrés en chocolat servant à masquer les côtés de la bûche sont réalisés en chocolat blanc et blond (comme dans ma bûche » L'étoile scintillante ». Pour la recette et la technique cliquer [ici](#))

Puis j'ai monté une mousse au chocolat (la même que dans la recette de la feuille d'automne: pour la recette cliquer [ici](#)).

Puis le montage dans un moule à bûche tapissé de feuille de papier guitare ou rhodoïd: mousse au chocolat, insert de meringue, mousse au chocolat, base de la bûche en meringue. J'ai mis le tout au congélateur jusqu'au jour J.

Puis le jour J, j'ai refait une meringue que je n'ai pas faite cuire ( 80 g de blancs d'œufs battus au fouet avec 80 g de sucre semoule, puis ajouter à la maryse 80 g de sucre glace et mettre en poche avec une douille étoilée).

J'ai sorti la bûche du congélateur, démoulée et ôté la feuille de papier guitare. J'ai décoré la bûche avec la meringue et collé les deux extrémités de la bûche en chocolat avec un peu de cette même meringue. J'ai déposé le long de la bûche les mini-meringues cuites sur lesquelles sont collées les petites figurines en sucre.

Pour finir j'ai passé la bûche au chalumeau pour colorer la meringue et placé les étoiles en chocolat et des petites billes dorées...Et voici la bûche que je vais proposer ce soir.

Bon appétit!



Ma bûche de Noël



Ma bûche de Noël



Ma bûche de Noël



Ma bûche de Noël