



Bûche pâtissière au cassis



partenaire de vos recettes fruitées

Préparation : 30 min

Cuisson : 10min

Pour : 6/8 personnes

Il vous faut :

- 6 œufs
- 125 g de sucre poudre
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 125 g de farine
- 250 g de beurre mou
- 100 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 50 g de cassis déshydraté



Les conseils du chef

Génoise : (préchauffer le four à 220°C)

- Mélanger 4 jaunes d'œufs et sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter farine, levure et 4 blancs d'œufs montés en neige
- Verser sur plaque de cuisson avec film et cuire 10 min à 220°C
- Démouler et rouler la génoise dans torchon humide

Crème au beurre :

- Mélanger sucre glace et 2 jaunes d'œufs, saler puis mélanger avec le beurre

Assemblage :

- Dérouler la génoise, étaler la crème et saupoudrer de cassis déshydraté
- Rouler l'ensemble puis décorer

Retrouvez-nous sur notre site internet :

www.co-fruit.com



Et aussi sur les réseaux sociaux !

Avec C'O Fruit fruitiez vos envies !