

La bûche de Noël



Origine de la bûche de Noël

La coutume d'allumer une bûche à Noël, dans la cheminée, remonte à très longtemps et existait dans toute l'Europe. On dit que le feu produit par la bûche est un hommage au soleil. Ce geste cérémoniel serait dérivé de diverses célébrations païennes associées au solstice d'hiver.

À l'origine, il s'agissait d'une bûche qui devait brûler du 24 décembre jusqu'au Nouvel An. Allumée dans la pièce à vivre, elle apporte chaleur et lumière à la veillée. On devait choisir une très grosse bûche de bois dur ou une vieille souche et provenant de préférence d'un arbre fruitier. La bûche devait être coupée avant le lever du soleil. La bûche était souvent décorée de rubans. On la portait ensuite dans la grande pièce familiale avec un grand cérémonial.

En France la coutume dit qu'on doit placer dans la cheminée autant de bûches qu'il y a d'habitants dans la maison. Le chef de famille bénissait la bûche avec de l'eau et du sel et parfois avec du vin.

Il fallait s'occuper des bûches avec les mains; aucun instrument ne pouvant s'approcher du feu. Si le feu faisait beaucoup d'étincelles, on disait que la moisson de l'été suivant serait bonne. Si la lumière faisait projeter des silhouettes sur le mur, on disait qu'un membre de la famille allait mourir au cours de l'année.

Les cendres de la bûche étaient précieusement conservées contre les orages, pour guérir certaines maladies et pour fertiliser les terres.

C'est pour continuer à célébrer ce rituel, que la bûche de Noël a vu le jour sous la forme d'un délicieux dessert qui aurait été inventé par un pâtissier en 1945.



Bûche à la pistache

Ingrédients

Pour la crème à la pistache :

100 g de pistaches

250 g de ricotta

100 g de sucre

Pour le biscuit :

4 oeufs

125 g de sucre

130 g de farine

1 pincée de sel

Pour le glaçage :

1 blanc d'œuf

100 g de sucre glace

4 gouttes de colorant vert

Préparation

1. Mixez finement les pistaches. Mélangez-les avec la ricotta et le sucre, sans trop travailler le mélange pour ne pas le rendre trop liquide.

2. Préparez le biscuit : dans une terrine, battez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine sans trop insister puis les blancs d'oeufs battus en neige avec une pincée de sel.

Versez la pâte sur une plaque à pâtisserie rectangulaire recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez 10 à 15 min dans le four préchauffé à 180°C.

3. Démoulez le biscuit sur un torchon humide et roulez-le immédiatement. Laissez tiédir ainsi. Puis déroulez-le, répartissez la crème de pistache et roulez-le délicatement.

Coupez les extrémités.

4. Mélangez le blanc d'œuf, le sucre glace et le colorant. Badigeonnez la bûche de ce mélange. Placez-la dans un plat rectangulaire et laissez-la au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



Bûche de Noël chocolat pain d'epices

Ingrédients

300 g de chocolat noir
30 cl de crème liquide
6 tranches des pains d'épices
2 cuillères à soupe de Cointreau
1 cuillère à soupe de miel
Noix de muscade
1 clou de girofle écrasé
2 pincées de cannelle
1 tasse de thé noir

Préparation

Faire fondre le chocolat au bain marie, ajouter le miel, un peu de noix de muscade, le clou de girofle écrasé et la cannelle.

Battre la crème bien fraîche en chantilly. Puis l'incorporer au chocolat refroidi.

Tapisser un moule à cake rectangulaire avec du film étirable. Essayer de bien lisser le film.

Verser là moitié du mélange crème chocolat dans le moule.

Dans une assiette creuse, mélanger le thé avec le Cointreau. Tremper rapidement 3 tranches de pains d'épices et les déposer dans le moule, de manière à recouvrir la crème au chocolat.

Verser ensuite le reste du mélange crème chocolat en en gardant un peu, puis recouvrir avec le reste de pains d'épices, trempé dans le mélange Cointreau et thé. Pour finir étaler le restant du mélange crème chocolat (une fine couche).

Placer votre bûche au réfrigérateur pendant 16h.

Pour servir démouler la bûche de Noël, et la décorer avec du cacao en poudre, quelques copeaux de chocolats et des écorces d'oranges confites.



Bûche de Noël aux fruits et mascarpone

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour le gâteau roulé :

- 4 oeufs
- 125 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de levure chimique
- sirop de fruits
- rhum

Pour la garniture :

- 200 g de mascarpone
- 450 g de fruits (frais ou surgelés!)
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Pour le glaçage :

- 300 g de mascarpone
- 3 cuillères à café de sucre glace
- 2 cuillères à café de concentré de vanille liquide

Préparation :

Préparation du gâteau roulé :

Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6-7).

Séparer les blancs des jaunes.

Ajouter le sucre + sucre vanillé aux jaunes d'oeufs et battre le mélange jusqu'à blanchiment.

Ajouter ensuite doucement la farine et la levure chimique (le mélange devient très consistant).

Monter les blancs d'oeufs en neige et les incorporer au mélange.

Étaler le mélange sur la plaque du four préalablement bien beurrée et enfourner pendant environ 10 minutes.

Préparation de la garniture :

Pendant la cuisson du gâteau roulé.

Mixer environ 200 g de fruits et les mélanger à environ 200 g de mascarpone et les 2 cuillères à soupe de sucre.

Préparer le sirop au rhum en mettant le même volume de sirop et rhum dans un bol et environ 3 fois le volume en eau.

Une fois le gâteau roulé cuit, le démouler sur un linge humide et humidifier l'autre face avec le mélange de sirop au rhum à l'aide d'un pinceau.

Une fois le gâteau humidifié, couper les bords du gâteau afin d'obtenir un joli rectangle (et d'enlever les bords trop secs qui risqueraient casser lors du roulage!!).

Étaler sur le gâteau le mélange mascarpone + fruits.

Parsemer ensuite sur le mélange étalé, environ 200 g de fruits non mixés (en réserver 50 g environ

Préparation du glaçage :

Prendre les 300 g de mascarpone restants et y mélanger le sucre glace et l'extrait de vanille.
Etaler ensuite sur le gâteau roulé ce mélange, à l'aide d'une spatule.

Pour la décoration :

Faire des rainures sur la glaçage à l'aide d'une fourchette.

Saupoudrer de chocolat en poudre ou de cannelle.

Disposer des fruits restants ainsi que des sujets de décoration de Noël...

Réserver au réfrigérateur plusieurs heures.

**Bûche de Noël à la mousse au chocolat**

Ingrédients (pour 10 personnes) :

Biscuit :

- 140 g de sucre
- 150 g de farine
- 3 oeufs
- 1/2 jus de citron
- 1/2 paquet de levure
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1,5 cl de liqueur de fruit (= 15 ml)

Mousse au chocolat :

- 100 g de chocolat
- 3 oeufs

Crème au beurre (pour le nappage) :

- 120 g de beurre mou
- 100 g de sucre glace
- 1 oeuf entier
- 2 cuillères à café de café soluble (ou chocolat fondu ou grand marnier, selon le parfum souhaité)
- 2 cuillères à soupe de liqueur de fruit pour le parfum

Préparation :

Biscuit :

Battre le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à blanchiment, ajouter le jus de citron.

Ajouter la levure, une pincée de sel, le sucre vanillé, la farine et les blancs battus en neige.

Huiler une plaque à biscuit.

Cuire au four (thermostat 7/210°C) pendant 10 petites minutes. Faire cuire sur la partie supérieure du four. Faire refroidir le biscuit sur sa plaque.

Mousse au chocolat :

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Casser les oeufs en séparant les jaunes des blancs. Ajouter une pincée de sel aux blancs et les battre en neige.

Verser peu à peu le chocolat fondu sur les jaunes en remuant énergiquement.

Incorporer les blancs avec une spatule. Mettre la préparation au réfrigérateur.

Une fois le biscuit refroidi, le démouler sur un torchon (qui aura été lavé sans adoucissant pour ne pas donner l'odeur au gâteau !!!). Découper la croûte du dessus du biscuit. Diluer la liqueur dans 3 cl d'eau tiède et imbiber le biscuit avec le mélange.

Tartiner alors le biscuit avec la mousse au chocolat. Ensuite rouler très délicatement le biscuit tartiné et envelopper le tout dans le torchon. Déposer la préparation au réfrigérateur pendant au moins 2 ou 3 heures pour que la mousse soit bien prise.

Crème au beurre :

Faire mousser le beurre et le sucre glace, ajouter l'oeuf puis le café (dilué dans un fond d'eau) et la liqueur de fruit.

Recouvrir le biscuit roulé sorti du torchon de la crème au beurre.

Placer la bûche au réfrigérateur toute une nuit.

