

Ma bûche de Noël aux airelles et oranges amères [sans gluten]



Pour 8/10 parts

[préparation : 50 minutes - cuisson : 30 minutes]

Ingrédients

La génoise

- 4 œufs
- 125 g de sucre en poudre
- 80 g de farine de riz
- 45 g de Maïzena®
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 cuillerée à café de levure sans gluten
- 10 cl de lait
- 200 g de confiture à l'orange amère

La crème

- 4 cuillerées à soupe de mascarpone
- 2 cuillerées à soupe de fromage blanc à la vanille
- 70 g de sucre glace
- 50 g d'airelles décongelées

La décoration (meringue italienne)

- 3 blancs d'œufs
- 180 g de sucre glace

Les ustensiles

- 1 plaque à pâtisserie
- 1 couteau ou une spatule
- du papier sulfurisé
- 1 petit tamis
- 1 cuillère
- 1 casserole
- 1 saladier, si possible en fer
- 1 batteur électrique

La génoise

(15 min préparation - 10 min cuisson)

Préchauffez le four à 210 °C (th.7)

- Beurrez légèrement la plaque à pâtisserie. Recouvrez-la, bords compris, de papier sulfurisé.
- Cassez les œufs, en séparant les blancs des jaunes. Dans un saladier, mélangez les jaunes avec le sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez un peu de lait (environ 10 cl).
- Versez peu à peu la farine, la maïzena, le sucre vanillé et la levure.
- Battez les blancs en neige, puis incorporez-les délicatement au mélange précédent.
- Versez la pâte sur la plaque et nivelez avec le dos d'une cuillère ou d'une spatule.
- Enfournez à 210°C (th.7) pendant 10 min. Une fois la cuisson terminée, démoulez le biscuit sur du papier sulfurisé ou sur un torchon humide et propre. Laissez refroidir.

La crème

(5 min de préparation)

- A l'aide d'un fouet électrique, fouettez pendant 3 min le mascarpone avec le fromage blanc et le sucre glace.

Le montage

(7 min de préparation)

Recouvrez la génoise de confiture à l'orange en vous aidant du dos d'une grosse cuillère.

- Etalez de façon régulière la crème fouettée sur la confiture.
- Répartissez les airelles.
- Roulez serré la génoise, en vous aidant si nécessaire du papier ou du torchon.
- Placez au réfrigérateur 1 heure.

La meringue italienne

(Environ 6 min de cuisson)

- Portez à ébullition un fond d'eau dans une casserole.
- Posez le saladier contenant les blancs d'œufs sur cette casserole.
- Fouettez les blancs d'œufs dans ce saladier au bain marie.
- Ajoutez peu à peu le sucre. N'arrêtez pas de battre jusqu'à ce que les blancs soient battus en neige ferme.
- Lorsque la meringue est bien blanche, enlevez le saladier du feu. Continuez à battre jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme.

La décoration

(Environ 10 min)

- Coupez chaque extrémité de la bûche en biseau pour que les côtés soient plus nets.

- En vous aidant d'une spatule ou d'un couteau sans dents, badigeonnez la bûche de meringue. Vous pouvez la laisser lisse ou bien faire des pics en tapotant la lame du couteau sur la meringue.
- Dorez la bûche au chalumeau ou en l'enfournant 1 min dans le four très chaud, position gril.
- Décorez avec des personnages, des champignons sucrés ou des billes argentées ou pourquoi pas de petites fleurs fraîches, non toxiques. Servez froid.

Attention!

Si vous décorez votre bûche avec des personnages et objets en sucre, assurez-vous qu'ils soient gluten-free, ou ne les mangez pas.

Vos enfants peuvent...

Les enfants peuvent participer à toutes les étapes, sauf peut-être les plus délicates : le démoulage du gâteau et la préparation de la meringue italienne, ils risqueraient de se brûler.

Ils adorent : préparer la pâte, fouetter la crème, étaler la confiture et la crème, répartir les aïrelles, rouler le gâteau avec votre aide, décorer.

Astuce déco express

Pour remplacer la meringue italienne, doublez les quantités de crème fouettée et badigeonnez la bûche. Vous pouvez tamiser un peu de cacao sur la crème avant de décorer.

Pour varier les goûts

Ajoutez lors de la préparation de la génoise $\frac{1}{2}$ cuillère à café de cannelle en poudre ou de 4 épices.

