



Bûche de Noël au Nutella®



La bûche de Noël revisitée par Nutella®

Une garniture et un enrobage au Nutella®, pour revisiter un incontournable de vos fêtes de Noël.

Ingrédients

- 130 g de farine
- 70 g de beurre fondu
- 5 œufs
- 200 g de poudre d'amande
- 70 g de sucre en poudre
- 8 blancs d'œufs
- 200 g de sucre glace
- 225 g de Nutella®





Étape 1

- Faites préchauffer le four à 240°C.
- Tamisez la farine et faites fondre le beurre.
- Dans un grand saladier, battez les 5 œufs, la poudre d'amande et le sucre en poudre.



Étape 2

- Dans un autre saladier, montez les 8 blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre glace petit à petit.
- Ajoutez la farine et les blancs d'œufs en neige au 1er mélange, petit à petit et en alternant l'un et l'autre.
- Mélangez le beurre fondu à un peu de pâte, puis ajoutez-le au précédent mélange. Mélanger le tout.



Étape 3

- Répartissez et étalez la pâte sur 2 plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé.
- Faites cuire à 240°C pendant environ 6-8 minutes.
- Enlevez les génoises des plaques à pâtisserie chaudes en faisant attention de ne pas les casser.
- Couvrez-les de film plastique et placez-les au réfrigérateur.





Étape 4

- Prenez chacune des deux génoises et mettez-les sur du papier sulfurisé.
- Remplissez une poche à douille munie d'une douille de 3 mm avec le Nutella®, faites des petits tas identiques de Nutella®, puis étalez-le.



Étape 5

- Roulez chaque gâteau et recouvrez toute la surface de la bûche de Nutella®.
- Coupez les 2 extrémités pour découvrir l'intérieur de la bûche.
- Décorez la surface de la bûche comme vous le désirez.

