

RECIPE

# Bûche de Noël au Nutella®

Moyen

1 h 10 min



## INGRÉDIENTS

**Pour 15 portions**

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 impalpable

225 g de Nutella®



**Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !**

# INSTRUCTIONS



**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.



**2**

Dans un autre saladier, montez les 8 blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre impalpable 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.



**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.

**4**

Prenez chaque couche de génoise et mettez-la sur du papier sulfurisé.

Remplissez une poche à douille munie d'une douille de 3 mm avec le Nutella<sup>®</sup>, faites des petits tas identiques de Nutella<sup>®</sup>, puis étalez-le.

**5**

Roulez chaque gâteau et recouvrez toute la surface de la bûche de Nutella<sup>®</sup>.

Coupez les 2 extrémités pour découvrir l'intérieur de la bûche.

Let it rest and cut off the 2 edges in order to see the various internal rolls.

Décorez la surface de la bûche comme vous le désirez.

**Et voilà !**