

# Bûche revisitée tiramisu au Nutella®

Moyen

45 min



## INGRÉDIENTS

### POUR 4 PERSONNES

#### Crème mascarpone café

- 200 g de mascarpone
- 10 cl de crème liquide entière
- 50 g de sucre glace
- 1 c à café d'extrait de café liquide

#### Biscuits cuillères aux noisettes

- 60 g de poudre de noisettes
- 60 g de sucre glace
- 30 g de farine
- 3 blancs d'oeuf
- 70 g de sucre

- 60 g de Nutella® soit 15 g par portion
- 1 cuillère à café de cacao

# PRÉPARATION

**1****Préparez les biscuits cuillères**

Préchauffez le four à 180°C.

Placez les blancs d'œuf dans un grand saladier ou dans la cuve du robot. Montez-les en neige en ajoutant petit à petit le sucre. Lorsqu'ils sont bien fermes, continuez de fouetter à vitesse maximale pendant 2 minutes. Tamisez le sucre glace, la poudre de noisette et la farine sur le dessus. Incorporez-les délicatement à la maryse.

Remplissez une poche munie d'une douille lisse et large de ce mélange.

Disposez une feuille de papier cuisson sur une plaque à pâtisserie.

Pochez 4 bandes serrées d'une quinzaine de centimètres de long. Pochez de la même façon 3 bandes puis 2 bandes puis 1 bande.

Enfournez 12 minutes.

A la sortie du four, réservez sur une grille.

**2****Préparez la crème au café**

Placez la mascarpone et la crème liquide bien froide dans un grand saladier ou dans la cuve d'un robot. Fouettez énergiquement au fouet électrique ou au robot pour monter la crème. Ajoutez alors le sucre et la l'extract de café liquide. La crème doit être bien ferme.

Disposez-la dans une poche munie d'une douille lisse et large.

Placez le Nutella® dans une autre poche munie d'une douille lisse légèrement plus petite.

**3****Dressez la bûche**

Disposez le biscuit cuillère à 4 bandes sur votre plat de service. Pochez 5 pointes de crème dans la longueur en prenant soin de les espacer d'un centimètre environ. Pochez 5 autres pointes sur l'autre longueur. Intercalez des pointes de Nutella® entre chaque pointe de crème au café.

Placez délicatement le biscuit cuillère à 3 bandes sur le dessus. Réalisez le même pochage de crème et de Nutella®

Disposez ensuite le biscuit à 2 bandes sur le dessus et réalisez le même pochage.

Terminez le dressage avec la dernière bande de biscuit. Saupoudrez légèrement de cacao et dégustez !

**Partagez la recette avec #nutellawithlove**