

Bûche de Noël

Ingrédients / pour 8 personnes

- Gâteau :
 - 100 g de sucre
 - 100 g de farine
 - 5 oeufs
 - 1 sachet de sucre vanillé
- Crème :
 - 100 g de sucre en morceaux
 - 1/2 tasse à café d'eau
 - 3 jaunes d'oeuf
 - 250 g de beurre doux
 - 100 g de chocolat noir
 - 2 ml d'extract de café



PRÉPARATION

1Gâteau roulé : travailler ensemble 4 jaunes d'oeuf avec le sucre et le sucre vanillé. quand le mélange est crémeux, ajouter un oeuf entier, et travailler quelques minutes à la spatule. ajouter peu à peu la farine au mélange, puis les blancs battus en neige ferme d'une main légère. appliquer un papier sulfurisé, légèrement beurré, sur une plaque rectangulaire, et étaler la pâte régulièrement. Mettre à four chaud (200°C, thermostat 6-7) pendant 10 minutes. sortir le gâteau, le retourner sur une surface froide, sans enlever le papier (idéal = plaque marbre) et le recouvrir d'un torchon (ramolli par la vapeur, il sera plus facile à rouler).

2Crème au beurre : faire fondre le sucre dans l'eau sur feu doux pour obtenir un sirop épais. verser lentement le sirop chaud sur les jaunes d'oeuf sans cesser de remuer avec un fouet jusqu'à complet refroidissement. rajouter le beurre ramolli en pommade, et mélanger afin d'obtenir une crème lisse. partager la préparation en deux. parfumer une moitié avec le café, l'autre avec le chocolat fondu dans un peu d'eau.

Pour finir

Montage : retirer le papier sulfurisé du gâteau. tartiner de crème au café, et rouler le tout dans le sens de la longueur. egaliser les extrémités, qui serviront à confectionner des «noeuds». recouvrir de crème au chocolat, rajouter les «noeuds», et imiter l'écorce à l'aide d'une fourchette tirée délicatement sur la longueur. décorer à votre guise. réserver au frais.

Galette des rois au chocolat

Ingrédients pour 8 personnes

- 2 rouleaux de pâte à tarte feuilletée
- 180-200 g de chocolat dessert
- 125 g d'amandes en poudre
- 125 g de sucré en poudre
- 125 g de beurre mou
- 2 oeufs + 1 jaune
- cannelle
- 1 fève



PRÉPARATION

1 Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7).

2 Préparer le frangipane au chocolat : casser le chocolat en morceaux et faire fondre au bain marie. Travailler le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène et mousseux. Ajouter les amandes, le chocolat, les 2 oeufs et la cannelle (1-2 cuillères à café selon le goût).

3 Dérouler la pâte sur la plaque du four en conservant la feuille de cuisson, la piquer de quelques trous. Garnir le centre avec la préparation au chocolat et étaler jusqu'à 2 cm environ du bord.

4 Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée. Souder les 2 parties en pressant tout le tour avec les doigts, et retourner le bord comme un ourlet en l'humectant avec de l'eau si nécessaire. Marquer les bords avec les dents d'une fourchette.

5 Avec un pinceau, dorer la surface de la galette au jaune d'oeuf, avec la lame d'un couteau dessiner des croisillons sur le dessus. Enfin, piquez en quelques endroits la pâte pour éviter qu'elle ne gonfle.

Pour finir

Faire cuire la galette 30 minutes, si ce n'est pas assez cuit remettez-là 10-15 minutes au four.

Galette des rois

Ingrédients pour 5 personnes

- 2 disques de pâte feuilletée
- 200 g d'amandes en poudre
- 150 g de [beurre](#)
- 3 oeufs
- 125 g de [sucre](#) en poudre
- [rhum](#)
-



PRÉPARATION

1 Mélangez le sucre, le beurre fondu, 2 oeufs et les amandes en poudre. Parfumez avec un peu de rhum.

2 Étalez cette préparation sur le premier disque de pâte, insérer la fève et recouvrez avec le second disque de pâte.

3

Pour finir

[Dorez](#) le dessus avec le jaune d'oeuf et enfourmez 25 minutes thermostat 7 - 200°C.

Gâteau aux épices de Noël (sans oeufs)

Ingrédients pour 10 personnes

- Pour le [gâteau](#) :
- 1 cuillère à soupe de [cannelle](#)
- 1/2 cuillère à soupe de [gingembre](#)
- 1/2 cuillère à soupe d'épices
- 100 g de [sucre](#) cassonade
- 200 g de [miel](#)
- 70 g de [macédoine](#) de fruits confits
- 1 [citron](#)
- 8 cuillères à soupe d'eau de vie
- 300 g de [farine](#)
- 125 g de poudre d'amandes
- 1 sachet de [levure](#)
- Pour le [glacage](#) :
- 3 cuillères à soupe de guignolet
- 100 g de [sucre](#) glace



PRÉPARATION

- 1** Faire chauffer le miel dans une casserole avec le sucre, les épices, la [macédoine](#) de fruits confits, le [zeste](#) et le jus du citron. Couper le feu et ajouter l'eau de vie.
- 2** Placer la farine, la levure, les amandes en poudre dans un saladier. Verser le contenu de la casserole sur le dessus et [fouetter](#).
- 3** Verser dans un moule de 20 cm de diamètre environ (ou de côté, pour les moules carrés) et placer au frais une heure.
- 4** Dix minutes avant la fin de la réfrigération, allumer le four sur 180°. Quand le four est à température, faire cuire le gâteau pendant vingt minutes.

Pour finir

Préparer le glacage en mélangeant le kirsch et le sucre glace. Rectifier la fluidité de la préparation en rajoutant du sucre glace jusqu'à obtenir la texture désirée. Verser sur le gâteau à la sortie du four. Laisser refroidir et découper en part ou en carrés. Décorer avec des perles de sucre.