

Recette de la bûche aux noix de Mamie Annie

Pour 18 personnes

Ingrédients Biscuit

- 450g de noix
- 375g de beurre
- 9 œufs entiers
- 225g de farine

Ingrédients Crème

- 375g de noix
- 375g de sucre
- 300g de beurre
- 6 jaunes d'œuf
- 1 verre et ½ kirsch

Biscuit

Réduisez les noix en poudre. Ajoutez le beurre amolli, puis les 9 œufs un à un en tournant. Verser la farine. Tournez puis versez le sucre. Continuez à tourner. Beurrez un moule à cake, mettez-y la préparation et faites cuire à four moyen 1h à 1h30 (160 à 180°).

Lorsque le biscuit est cuit, laissez-le refroidir complètement, démoulez et coupez-le en tranches horizontales (2 à 3). Intercalez des couches de crème de noix et reconstituez le gâteau, avec le reste de crème aux noix. Servir très froid.

Crème de noix

Mettez le beurre dans une casserole à feu doux. Ajoutez les noix réduites en poudre, le sucre, les jaunes d'œufs et le kirsch. Travaillez longtemps à la cuiller de bois, de façon à obtenir une pâte homogène sans jamais trop chauffer.

En aucun cas, cette crème ne doit bouillir, elle doit rester très épaisse.

Garder quelques cerneaux de noix pour décorer la bûche sur laquelle bien sûr on peut tracer quelques arabesques à la fourchette pour imiter le bois et la transformer... en bûche de Noël avant d'y ajouter les figurines de décoration !

Bonne dégustation ! Joyeuses fêtes de fin d'année !

NB : la bûche se conserve plusieurs jours