



# Bûche aux pommes



la ferme du  
Château

LES RECETTES  
DE LA FERME

## Ingrédients :

POUR LE BISCUIT :

5 œufs

125g de sucre

75g de farine

30g de beurre fondu

zeste de citron

2 c.à.s de Kirsch

POUR LA CRÈME :

20cl de lait

40g de sucre

2 jaunes d'œufs

1/2 bâton de vanille

POUR LA GARNITURE :

3 pommes bio

1 citron bio

100g de sucre

80g de beurre

20g de farine

**POUR 6 PERSONNES**



**30 min**



**30 min**

## Préparation :

Préparez le biscuit : préchauffez le four à 240°C. Séparez les blancs des jaunes d'œufs, puis fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine en pluie, le zeste de citron et le beurre fondu, et refroidi.

Montez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé beurrée et posée sur la plaque du four. Étalez la pâte avec une spatule, enfournez et faites cuire 7 à 8 min. Sortez le biscuit du four et laissez-le refroidir couvert d'un linge propre.

Pendant ce temps, préparez la crème : faites bouillir le lait avec la moitié du sucre et la vanille. Fouettez alors les jaunes avec le reste de sucre.

Ajoutez la farine, puis versez un peu de lait bouillant dans la pâte en fouettant. Reversez le tout dans la casserole de lait et faites cuire en fouettant sans arrêt jusqu'à ce que la crème épaississe et se détache du fond de la casserole. Versez alors la crème dans un saladier et laissez-la refroidir. Pelez les pommes, citronnez-les, puis émincez-les finement dans l'épaisseur.

Faites fondre le beurre dans une grande poêle et mettez-y les lamelles de pommes à revenir. Poudrez-les de sucre en cours de cuisson de manière à ce qu'elles caramélisent légèrement. Laissez-les refroidir.

Dans un bol mélangez le Kirsch avec 4 c. à soupe d'eau. Imbibez le biscuit de cette préparation à l'aide d'un pinceau. Recouvrez le biscuit d'une couche de pommes en utilisant la moitié des lamelles de pommes. Couvrez ensuite les pommes de crème vanillée. Roulez ensuite le biscuit sur lui-même sans trop serrer de manière à former une bûche.

Recouvrez-la ensuite entièrement de lamelles de pommes caramélisées. Mettez la bûche dans un plat et placez au frais pendant 1 h.

