



🍴 8 à 10 personnes

🕒 1 heure
(à faire la veille)

Bûche de Noël à l'orange



Photo antique d'une recette de Maman

Partie 1 : La bûche

Ingrédients

- 1 orange
- 2 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 250 g de chocolat riche en cacao
- 4 cuil. à soupe de Grand Marnier
- 50 g de sucre glace
- 150 g de beurre
- 6 œufs
- 100g de biscuits à la cuiller

Le glaçage en p.2

Pour démarrer l'année sur un goût de fête, voici cette bûche riche en saveurs et de belle présentation, mais cependant pas trop lourde au sortir des ripailles de fin d'année.

Recette

1. Laver l'orange en la brossant.
2. Prélever la partie colorée du zeste à l'aide d'un couteau éplucheur.
3. Détailler en julienne très fine.
4. Faire blanchir à l'eau bouillante, puis faire confire très doucement sur feu doux, dans une petite casserole avec 2 cuillérées à soupe de sucre et 2 cuillérées à soupe d'eau.
5. Retirer du feu avant le caramel.
6. Faire fondre au bain-marie le chocolat cassé en morceaux avec le Grand Marnier.
7. Quand il est mou, ajouter le sucre, remuer et retirer du feu. Incorporer alors les jaunes d'œufs un par un, en mélangeant bien entre chacun.
8. Réduire en poudre les biscuits à la cuiller en les écrasant à la moulinette.
9. Les incorporer à la pâte au chocolat, ainsi que la julienne d'orange confite et le beurre ramolli, par petits morceaux.
10. Terminer en incorporant délicatement les blancs d'œufs battus en neige ferme.
11. Verser dans un moule à cake beurré (24 cm) et mettre au moins 12h au réfrigérateur.

Bûche de Noël à l'orange



Partie 2 : Le glaçage

Recette

Ingrédients

Le glaçage

- 125 g de chocolat
 - 1 orange
 - 50g de beurre
 - 20g de beurre
 - 1 cuil. à soupe de Grand Marnier
-

Pour démarrer l'année sur un goût de fête, voici cette bûche riche en saveurs et de belle présentation, mais cependant pas trop lourde au sortir des ripailles de fin d'année.

1. Le lendemain, préparer le glaçage.
2. Laver et brosser l'orange, râper finement le zeste. Mettre le chocolat cassé en morceaux et fondre au bain-marie, avec une cuillerée de Grand Marnier et le zeste d'orange.
3. Quand il est mou, ajouter le sucre, le beurre et remuer pour que le mélange soit très lisse.
4. Laisser tiédir jusqu'à la consistance voulue (à peine coulante).
5. Démouler la bûche après avoir plongé le moule quelques secondes dans l'eau chaude.
6. Lui donner une forme arrondie et couper les extrémités en biseau.
7. Verser le glaçage.
8. Avec la pointe d'un couteau, dessiner des stries imitant l'écorce de bois.
9. Terminer le décor en ajoutant des perles argentées réparties sur toute la bûche.
10. Saupoudrer une neige de sucre glace.
11. Tenir au frais.

JOYEUSES FÊTES