

Recette Bûche de pain rassis à la crème de citron

INGRÉDIENTS :

- 5 oeufs
- 270 g de sucre
- 120 g de pain rassis
- 1 citron
- 100 mL d'eau
- 15 g de maïzena

USTENSILES :

- 1 saladier
- 1 mixeur
- 1 four

10 MN



ÉTAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Dans un saladier, faire blanchir 4 œufs et 120 g de sucre.
- 2 Réduire le pain rassis en chapelure à l'aide d'un mixeur et l'ajouter dans le précédent mélange.
- 3 Étaler la pâte finement sur la plaque.
- 4 Faire cuire au four à 180°C pendant 10 min.
- 5 Pendant ce temps, préparer la crème au citron.
- 6 Dans une casserole, verser 150 g de sucre, l'eau et le jus de citron. Porter à ébullition.
- 7 Dans un saladier mélanger l'œuf avec la maïzena et y verser le mélange au citron encore chaud. Fouetter vivement.
- 8 Remettre le mélange dans la casserole et faire chauffer à feu doux jusqu'à épaississement.
- 9 Après cuisson, mettre la génoise sur un torchon humide et rouler pour qu'elle commence à prendre la forme (à partir du plus petit côté).
- 10 Retirer le torchon, étaler la crème sur le biscuit et rouler. Saupoudrer du sucre glace.

**Hyper facile et rapide à réaliser,
cette bûche peut totalement être préparée avec les enfants !**