

Bûche glacée de Noël

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

10 grammes de sucre
6 jaunes d’œuf
900 ml de crème entière
200 grammes de cakes (émietté)
1 petit bocal de cerises au marasquin
1 poignée de pistaches (décortiquées)

Méthode de préparation

1. **Couvrez une terrine allongée ou un moule à cake de film alimentaire. Laissez dépasser le film du bord.**

2. **Dans un poêlon, faites fondre le sucre à feu doux dans 2 cuillères à soupe d’eau froide. Augmentez le feu et laissez cuire pendant 5 minutes jusqu’à ce que le sirop commence très légèrement à colorer. Ne mélangez pas. Retirez du feu et laissez refroidir.**

3. **Battez les jaunes d’œufs au fouet (au robot ménager ou dans un bol) jusqu’à ce qu’ils aient doublé de volume. Ajoutez le sucre fondu en petit filet et continuez à fouetter jusqu’à ce qu’il soit parfaitement absorbé par les jaunes d’œufs. Laissez refroidir.**

4. **Fouettez la crème jusqu’à ce qu’elle forme des pics tendres et divisez-la en deux. Mélangez une moitié avec le cake émietté et l’autre moitié avec le mélange au jaune d’œuf. Utilisez une cuillère en métal pour mélanger délicatement ces deux moitiés, puis ajoutez les cerises et les pistaches. Versez ce mélange dans la terrine. Tassez bien le mélange. Couvrez de film alimentaire. Laissez reposer toute une nuit au congélateur. Retirez la bûche glacée du congélateur juste avant de servir et démoulez-la sur un plat. Retirez le film alimentaire et coupez la bûche glacée en tranches.**