

Bûche pommes & crème de marrons

Préparation : 30 min
Cuisson : 18 min
Repos : 8 heures
Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la génoise :

- 180 g de farine
- 100 g de sucre
- 25 cl de lait de soja
- 3 cl d'huile
- 7 g de vinaigre de cidre
- 1 g de bicarbonate de soude
- ½ sachet de levure chimique

Pour la garniture :

- 1 kg 200 g de pommes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de crème de marrons

Préparation

Préchauffer le four à 160°C.

Mettre le vinaigre de cidre dans le lait pour le faire cailler.

Mélanger la farine, le sucre, la levure et le bicarbonate de soude.

Ajouter l'huile au lait caillé puis ajouter les liquides aux solides.

Étaler la pâte (28 cm sur 30 cm) sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.

Faire cuire pendant 18 min.

Retourner la génoise sur du papier cuisson posé sur un torchon humide.

Enlever le papier cuisson ayant servi à la cuisson, rouler la génoise et laisser refroidir.

Peler et couper les pommes en demi quartiers.

Faire cuire les pommes avec un fond d'eau et le sucre vanillé.

Étaler de la crème de marrons.

Répartir les pommes jusqu'aux trois quarts et rouler la génoise.

Envelopper la bûche dans du papier sulfurisé.

Laisser prendre au frais pendant au moins 8 heures.

Ajouter le reste de la crème de marrons sur la bûche.

Conservé au frais.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 8 décembre 2018

