



## BUCHE A L'ORANGE



### Ingrédients :

#### **Biscuit :**

- 3 œufs
- 75 g de sucre
- 100 g de farine

#### **Crème :**

- 150 ml de jus d'oranges
  - 1 zeste d'orange
  - 100 g de sucre
  - 3 œufs
- et 15 gr maizena

#### **Garniture :**

- 4 blancs d'œufs
- 100 g de sucre glace

### Réalisation :

#### **Biscuit :**

1. Montez les blancs en neige avec 25 g de sucre puis ajoutez le reste du sucre.
2. Ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez pour bien les intégrer, puis délicatement la farine tamisée, en plusieurs fois afin d'obtenir une préparation bien mousseuse.
3. Incorporez les zestes d'oranges.
4. Etalez la pâte sur une plaque et faites cuire environ 8 mn à 200 °c.  
Démoulez sur un torchon propre.

#### **Crème :**

1. Mélanger tous les ingrédients.
2. Mettre au micro-ondes 3 fois 1 mn à 750 W en remuant au bout de chaque minute.  
Etaler la crème sur le biscuit et rouler en le serrant bien

#### **Garniture :**

1. Montez les blancs en neige, ajoutez le sucre glace et mélangez encore quelques secondes.  
Déposez la meringue sur la bûche et décorez la comme vous le souhaitez. Faites la brunir au chalumeau.