

Zeitschrift: Le messenger suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse
Herausgeber: Le messenger suisse de Paris
Band: 4 (1958)
Heft: 12

Rubrik: Recette : la bûche de Noël

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

LA BÛCHE DE NOËL

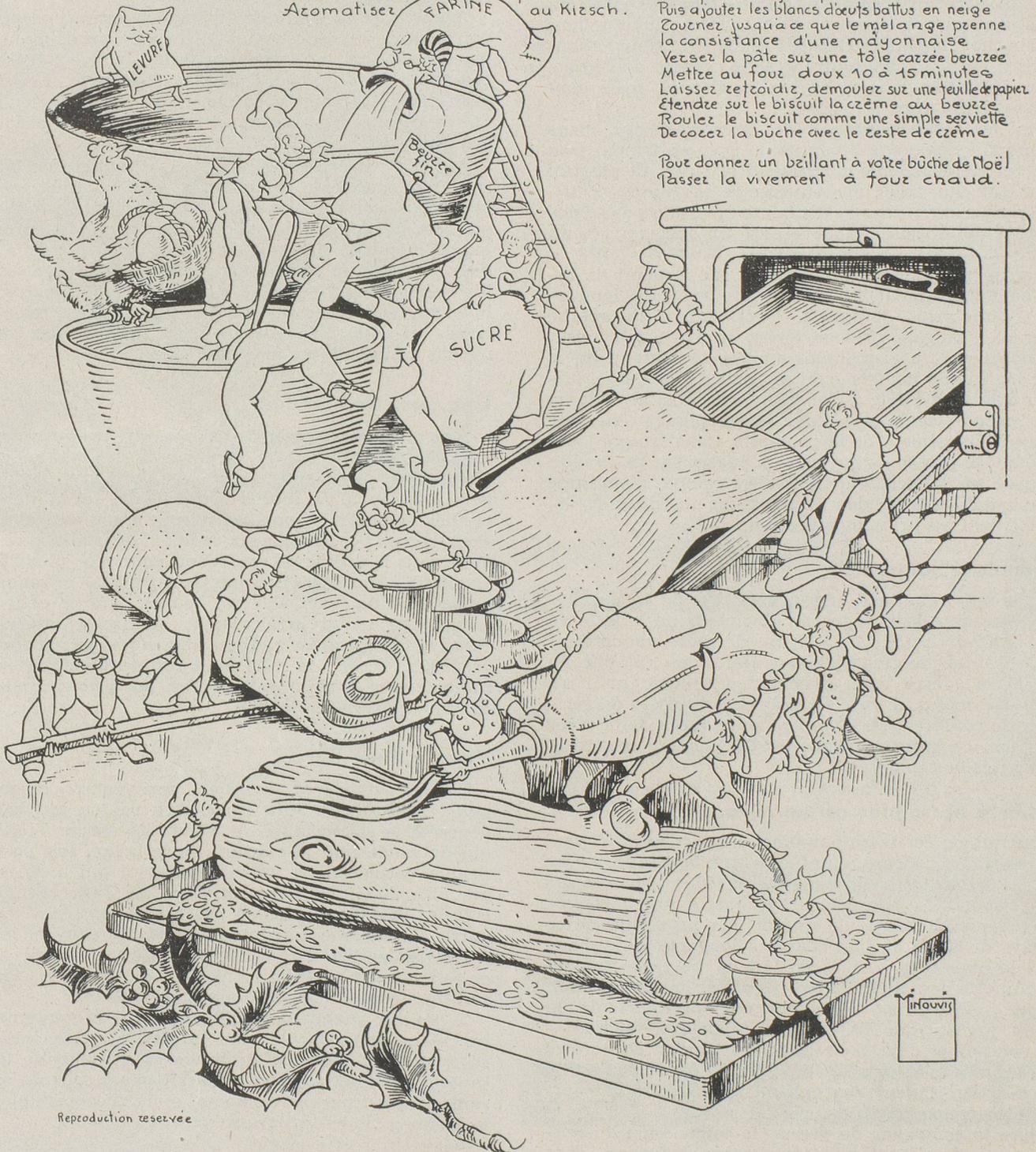
CRÈME AU BEURRE

Ramollir dans une terrine 125gr de beurre fin
Le travailler avec 450gr de sucre glace
Ajouter 2 jaunes d'œufs en continuant
à travailler le mélange jusqu'à
consistance d'une pommade
Aromatiser au Kirsch.

BISCUIT ROULE

Casser 2 œufs, séparer les blancs des jaunes
Mélanger 150gr de sucre, 7gr de levure et les jaunes
Coulner le mélange avec une cuillère de bois
jusqu'à ce qu'il soit mousseux et léger
Incorporer 100gr de farine en travaillant la pâte
Puis ajouter les blancs d'œufs battus en neige
Coulner jusqu'à ce que le mélange prenne
la consistance d'une mayonnaise
Verser la pâte sur une tôle carrée beurrée
Mettre au four doux 10 à 15 minutes
Laisser refroidir, démouler sur une feuille de papier
Étendre sur le biscuit la crème au beurre
Rouler le biscuit comme une simple serviette
Décorer la bûche avec le reste de crème

Pour donner un brillant à votre bûche de Noël
Passer la vivement à four chaud.



Reproduction réservée