



## Bûche de Noël



15 minutes



6/8 personnes

### **Ingrédients:**

- ✓ 4 œufs
- ✓ 50g de farine
- ✓ 30 g de maïzena
- ✓ 50 g de sucre
- ✓ Le zeste d'un citron
- ✓ 1 sachet de levure chimique

Pour garnir : soit du chocolat noir fondu ou bien de la compote maison (la pomme cannelle est super !) ou bien de la confiture.

### **Préparation:**

- Séparez les blancs des jaunes, montez les blancs en neige avec une pincée de sel et mettre au frais.
- Mélangez les jaunes avec le zeste de citron et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez la farine et la maïzena avec la levure et incorporez les blancs en neige délicatement.
- Faire cuire 8min à 180°C
- Sortez la génoise du four et retournez-la sur un torchon humide
- Garnissez et roulez la génoise avant qu'elle ne refroidisse
- Dégustez 😊