

Bûche à la mousse au citron

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 8 à 10 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes)

MOUSSE (la veille ou 2h avant) :

- 3 blancs d'œufs
- 250 g de yaourt nature ou fromage blanc
- 1 citron 1/2 pressé
- 40g de sucre

GATEAU

- 50 g de sucre
- 3 oeufs
- 30g de farine
- 30g de fécule de maïs
- Sucre glace (facultatif)

Préparation de la mousse :

1. Battre les blancs d'œufs en neige, puis ajouter le yaourt, le jus de citron et le sucre.
2. Laisser prendre au frigo pendant au moins 2 heures.

Préparation du gâteau :

1. Préchauffer le four à 170°C (T5-6)
2. Séparer les blancs et les jaunes des œufs. Bien mélanger les jaunes avec le sucre, ajouter la farine et la fécule de maïs.
3. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange.
4. Etaler sur une plaque et cuire 8 à 10 minutes au four. Dès la sortie du four, rouler le gâteau dans un torchon.
4. Etaler la mousse sur le gâteau et le rouler. Ajouter du sucre glace à l'aide de pochoir si vous souhaitez le décorer.



Astuce : Vous pouvez ajouter des mo