

# BÛCHE MOKA

---



## Les ingrédients pour 8 à 10 personnes :

### Pour la génoise:

- 4 œufs
- 125 g de farine
- 125 g de sucre
- 1/2 sachet de levure

### Pour la crème au beurre moka :

- 250 g de beurre doux
- 4 blancs d'œufs
- 2 CàC d'arôme café (ou plus selon vos goûts)
- 150 g de sucre
- 4 cl d'eau

### Pour la décoration :

- amandes effilées
- 

## La recette:

### La génoise :

Préchauffez le four à 180°C.

Une fois le four à température, commencez à réaliser votre génoise. Les étapes doivent aller vite pour ne pas qu'elle retombe. C'est une recette de génoise express sans bain marie.

Mélangez la levure et la farine. Clarifiez les œufs.

Montez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel, puis ajoutez le sucre et battez encore pour l'incorporer.

Baissez la vitesse du robot et ajoutez d'un coup les 4 jaunes, puis tout de suite le mélange farine levure en pluie. Ne travaillez pas trop le mélange, versez-le dans un moule, lissez la surface et enfournez immédiatement pour vingt 20 environ.

Attendez que la génoise soit tiède pour la démouler et séparez la en 3 disques.

Dans chaque disque découpez un rectangle identique (ou tout autre forme que vous souhaitez donner à votre bûche). Réservez.

### La crème au beurre :

Dans une casserole, portez à ébullition le sucre avec l'eau jusqu'à 118°C. (Utilisez un thermomètre de cuisine, c'est plus simple)

Pendant ce temps, montez les blancs en neige avec un pincée de sel.

Quand le sucre est cuit, versez-le en filet sur les blancs sans arrêter de fouetter.

Continuez à fouetter jusqu'à refroidissement de la cuve (cela prend plusieurs minutes).

Ajoutez alors l'arôme café, puis le beurre mou coupé en lamelles. Continuez à battre jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé. Réservez au frais.

### La décoration:

Torréfiez les amandes effilées dans une poêle chaude ou sous le grill du four. Réservez.

### Montage de la bûche:

Pour former votre bûche, posez un morceau de génoise, étalez une couche de crème, rajoutez un morceau de génoise, une couche de crème et un morceau de génoise. Finissez par une couche très fine de crème tout autour de votre bûche (il doit vous rester de la crème pour le décor)

Mettez-la au congélateur 1 heure, puis sortez-la pour faire les finitions.

A l'aide d'une poche à douille, décorez le dessus de votre bûche avec de la crème au beurre et placez des amandes effilées sur les cotés.

Réservez au frais jusqu'à dégustation.