

Bûche Carotte & Fromage Frais – Le Trompe l’Oeil de Noël By Cath

 Cooking By Cath

La recette est disponible en vidéo, rendez-vous sur YouTube :

[LIEN YOUTUBE](#)

Cette recette est inspirée d'une recette Moulinex (disponible sur l'application). J'y ai apporté des modifications de quantités et complété celle-ci afin de réaliser un trompe l'œil et servir la bûche, que l'on apporte traditionnellement en dessert, en entrée afin de surprendre mes convives.



 Préparation 45 min	 Cuisson 35 min	 PAUSE 14 h	 Durée totale 15 h 20 min
--	--	--	--

 **Catégorie :** ENTREE FROIDE

 **Cuisine :** FETES DE FIN D'ANNEE  **Nombre :** 12 personnes

MATERIEL

- [ULTRABLADE](#)
- [BATTEUR](#)
- [PETRIN CONCASSEUR](#)

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !

- [FOUET A DOUBLE ROTATION](#)
- [PANIER VAPEUR INTERNE](#)
- [Plaque à pâtisserie](#) (30 X 40 cm)
- [FILM ALIMENTAIRE](#)

INGREDIENTS

- 400 g carottes
- 6 œufs
- 100 g farine
- 1 sachet [levure chimique](#)
- 600 g [fromage frais](#) (Philadelphia)
- 6 gousses d'ail (ou 1 Tbsp [1] si déshydraté)
- 4 branches [persil](#) (ou 1 Tbsp [1] si déshydraté)
- 1 pincée [cumin](#)
- Sel, poivre

PREPARATION

ETAPE N°1

1. Laver et éplucher les carottes [2].
2. Les tailler en rondelles d'1.5 à 2 cm d'épaisseur

ETAPE N°2

1. Verser 700ml d'eau dans la cuve du Companion (ajouter 1càs vinaigre blanc [3]).
2. Disposer les carottes dans le panier vapeur interne.
3. Installer le panier dans la cuve du robot.
4. Verrouiller le couvercle et lancer le [programme Steam P1](#) en réduisant la durée à 25 minutes (Vit. 0 / 100°C / 25mn)

ETAPE N°3

1. Préchauffer le [four à 180°C](#)
2. Oter le panier vapeur et rincer la cuve.
3. Installer le pétrin concasseur.
4. Ajouter les carottes.

5. Fermer le couvercle et lancer le robot 45 secondes à la vitesse 10 afin de réduire les carottes en purée

ETAPE N°4

1. Mélanger la farine avec la levure.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
3. Ajouter les jaunes dans la cuve ainsi que le mélange farine-levure, une pincée de cumin, saler et poivrer.
4. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 10, pour 30 secondes.

ETAPE N°5

1. Vider le contenu de la cuve dans un saladier.
2. Laver la cuve et la passer sous l'eau très froide afin de la refroidir puis y installer le fouet à double rotation.
3. Ajouter les blancs d'œufs et une pincée de sel.
4. Verrouiller le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot à la vitesse 7 pour 4 minutes 30 pour battre les blancs en neige ferme.

Si vous n'avez pas le fouet à double rotation, utilisez le batteur et augmenter la durée à 5 minutes, vitesse 7

ETAPE N°6

1. Ajouter les blancs en neige à la préparation aux carottes et mélanger délicatement à la spatule jusqu'à obtenir un mélange homogène, en soulevant les blancs en neige afin qu'ils ne retombent pas.
2. Tapisser une plaque à pâtisserie de 30 x 40cm environ, d'une feuille de papier sulfurisé.
3. Huiler légèrement celle-ci pour pouvoir décoller facilement le biscuit après cuisson.
4. Verser et étaler la préparation sur la plaque.
5. Enfourner 10 minutes à 180°C.

ETAPE N°7

1. Humidifier d'eau froide un torchon de cuisine propre.

Etaler le torchon sur le plan de travail et, afin que le biscuit n'adhère pas à celui-ci, le saupoudrer de sucre glace

2. Lorsque le biscuit est cuit, le sortir du four et retourner la plaque à pâtisserie aussitôt sur le torchon pour démouler le biscuit.
3. Décoller la feuille de papier sulfurisé et rouler le biscuit dans le torchon humide, replier les bords de celui-ci et laisser tiédir le biscuit à température ambiante.

ETAPE N°8

1. Pendant ce temps, éplucher 6 gousses d'ail et ôter leurs germes
2. Laver, sécher et équeuter le persil [4]
3. Installer l'Ultrablade dans la cuve du robot.
4. Ajouter la moitié du persil et 3 gousses d'ail restants, saler et poivrer.

Entourer la moitié restante du persil d'un papier absorbant et entourer celui-ci d'un film alimentaire afin d'en préserver saveur et fraîcheur. Réserver au frigo avec les 3 gousses d'ail restantes.

5. Fermer le couvercle et lancer le robot 15 secondes à la vitesse 6.

ETAPE N°9

1. Dérouler délicatement le biscuit roulé et le tartiner de la préparation.
2. Rouler à nouveau le biscuit de façon serrée mais sans trop appuyer pour ne pas faire sortir le fromage frais.
3. Entourer la bûche d'un film alimentaire et réserver au frigo jusqu'au lendemain.

ETAPE N°10

1. Installer l'Ultrablade dans la cuve du Companion.
2. Ajouter le persil et les 3 gousses d'ail réservés au frigo ainsi que les 300g de fromage frais restant, saler et poivrer.
3. Fermer le couvercle et lancer le robot 15 secondes à la vitesse 6.

ETAPE N°11

1. Oter le film alimentaire de votre bûche.
2. Positionner celle-ci sur 3 spatules afin de pouvoir la transférer facilement sur votre plat de service ensuite (Cf. **vidéo de la recette**)
3. Couper les extrémités de la bûche en biseau afin d'avoir des bordures nettes.
4. Disposer l'une d'elle sur le dessus de la bûche.

