

Bûche glacée à la dijonnaise



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Noël est l'occasion rêvée pour essayer de cuisiner une bûche maison. Commencez avec cette recette simple.

Ingrédients

- 0,5 kg de pain d'épice
- 150 g de sucre
- 150 g de baies de cassis
- 1 pot de beurre de cassis
- 0,5 l de crème fleurette

Préparation

- 1 Montez la crème et le sucre en chantilly.
- 2 Découpez le pain d'épice en 3 rectangles, dans le sens de la longueur.
- 3 Imbibez les rectangles de pain d'épice avec le jus des cassis.
- 4 Beurrez la première tranche avec le beurre de cassis.
- 5 Posez sur cette tranche la deuxième tranche et masquez-la avec le restant de beurre de cassis.
- 6 Posez par-dessus la troisième tranche de pain d'épice.
- 7 Recouvrez cette dernière tranche de chantilly et parsemez-la de cassis.
- 8 Décorez votre bûche avec les sujets de votre choix.

Proposé par

La Ferme FruiRouge

La ferme Fruirouge cultive en bio 13 hectares de petits fruits rouges, transformés à la ferme en confitures, boissons et condiments.

[Achetez en ligne les produits de la ferme](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

