



### **La bûche sucettes à la rose et aux amandes natures**

Temps de préparation : 45 min

Temps de cuisson : 10 min

Temps de pause : 20 min

Recette pour une quinzaine de sucettes

#### **Ingrédients**

- 60 g d'amandes natures Wonderful
- 4 œufs
- 80 g de sucre de coco
- 20 g de sucre glace
- 100 g de farine
- 90 g de mascarpone
- 100 g de crème liquide 30% de matière grasse
- 1 c. à soupe d'eau de rose
- 2 c. à soupe d'éclats de pétales de rose cristallisés

1. Préchauffer le four à 180°
2. Séparer les blancs d'œuf et les monter en neige.
3. Une fois que les blancs commencent à monter ajouter le sucre de coco.
4. Ajouter les jaunes d'œuf.

5. Une fois les blancs bien ferment ajouter la farine tamisée et mélanger à la maryse.
6. Etaler la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et légèrement huilée.
7. Bien étaler la pâte et enfourner 10min.
8. Sortir du four, recouvrir d'un linge humide et laisser refroidir.
9. Monter, à l'aide de votre robot, la crème et le mascarpone en crème fouettée.
10. Dès que la crème commence à monter ajouter le sucre glace et l'eau de rose.
11. Etaler 3/4 de la crème fouettée sur le biscuit avant de le rouler.
12. Badigeonner l'extérieur avec le restant de crème fouettée.
13. Découper, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, des tranches dans la buche et enfoncer les bâtonnets en bois pour consolider le tout.
14. Rouler la partie extérieure de la sucette recouverte de crème dans les éclats de pétales de rose cristallisés et amandes nature Wonderful concassées.