

# Bûche de Noël à la fraise tagada au magimix

## Informations

Préparation : 50 min	Cuisson : 12 min	Durée : 62 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Étapes : 18	Astuces : 13	

## Ingrédients

200G de beurre  
120G de farine  
120G de sucre  
20 Fraises tagada  
6 Oeufs  
1 pincée de sel

## Étapes

Pour cuisiner une excellente bûche de Noël Thermomix à la fraise durant les fêtes de fin d'année:

Préchauffer le four à 180°C

Préparation de la génoise Thermomix :

Â»

Mettre 4 blancs d'œufs dans le bol du thermomix (Attention ne pas mettre les jaunes).

Â»

Ajouter 1 pincée de sel.

Â»

Insérer le fouet dans le bol du thermomix et régler 5 minutes sur la vitesse 4 en augmentant la vitesse pendant la première minute, petit à petit.

Â»

Réserver les blancs en neige dans un récipient.

Â»

Mettre les 4 jaunes d'œufs dans le bol du thermomix avec le sucre et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter la farine et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Verser cette préparation sur les blancs en neige et mélanger délicatement.

Â»

Étaler cette préparation sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Â»

Enfournez 12 minutes.

Â»

Démouler le biscuit sur un torchon humide et le rouler immédiatement.

Â»

Laisser refroidir 45 minutes.

Pour la crème au beurre Thermomix parfumée à la fraise :

## Bûche de Noël à la fraise tagada au magimix

Â»

Mettre 15 fraises tagada dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter le beurre mou, 1 jaune d'oeuf et un oeuf entier et régler 45 secondes sur la vitesse 3.

Préparation de la bûche Thermomix :

Â»

Dérouler la pâte, étaler 3/4 de la crème au beurre sur cette pâte.

Â»

Rouler à nouveau la bûche et la recouvrir avec le reste de crème au beurre.

Â»

Strier à l'aide d'une fourchette.

Â»

Décorer la bûche avec des fraises tagada.

Â»

Mettre 3h au frais avant de la déguster cette délicieuse bûche de Noël à la fraise.

Régalez-vous avec cette excellente bûche thermomix simple et rapide. Miam ;)