# La bûche de Noël



### Les ingrédients pour la génoise

- 125 g de farine
- 125 g de sucre
- 1 cuillère à café de levure
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé



#### Garniture

confitureou - pâte à tartiner





#### Décoration

pochoirs et sucre glaceou - figurines



#### Les ustensiles



- une cuillère en bois
- deux saladiers
- une balance
- un fouet
- un moule rectangulaire



## Le déroulement

- Séparer les blancs des jaunes, dans deux saladiers différents.
  Battre les blancs pour les monter en neige.
- Mélanger le sucre aux jaunes d'œuf. Quand le mélange a blanchi, ajouter la farine petit à petit et la levure.
   Ajouter les blancs, sans les casser.
- Verser la pâte dans le moule beurrée et farinée.
  Mettre au four 180° (thermostat 6) pendant 15 à 20 minutes.
- 4. Quand la génoise a refroidi, tartiner avec le chocolat ou la confiture. Rouler la génoise et décorer-la avec des figures ou du sucre glace.