# Bûche au mascarpone et lemon curd, parfumée Earl Grey

Dessert | 8 portions | Prép. 30 min. | Cuiss. 10 min. | Total 40 min.

*Bûche de Noël au gout délicat pour changer du chocolat*

## Ingrédients

Oeuf

**150 g** sucre semoule

**10 cl** thé

**60 g** farine

**50 g** Maïzena

**4** Oeuf

**1 cuillère à café** cannelle

**zeste** citron

**1 pot** lemon curd

**200 g** mascarpone

**2** crème liquide entière

meringue

## Préparation

1. Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Dans un saladier, fouettez 4 jaunes d'oeufs avec la moitié du sucre pour obtenir une belle crème presque blanche.
3. Battez les blancs en neige, ajoutez le reste de sucre en poudre en milieu de travail.
4. Incorporez la moitié de la farine et de la maïzena et la cannelle, remuez. Ajoutez la moitié des blancs montés, remuez.
5. Rajoutez le reste des ingrédients (farine et maïzena) en remuant toujours doucement.
6. Sur une plaque assez grande, tapissée de papier sulfurisé et beurrée,
7. étalez votre pâte bien équilibrée pour une cuisson uniforme et enfournez 10/12 minutes en surveillant.
8. Pendant ce temps...fouettez au batteur le lemon curd, le mascarpone et les 2 cuillères de crème ainsi que le zeste de citron.
9. Vous pouvez également mettre des lamelles de citrons confits au sucre.
10. La génoise est prête !!!
11. Renversez-la sur un linge humide, enlevez le papier sulfurisé, badigeonnez-la de thé earl grey bien sucré et laissez refroidir.
12. Etalez ensuite le mélange citron-mascarpone, roulez délicatement (à l'aide du torchon humide)
13. Avec le reste de crème, décorez la bûche à votre guise !
14. Pour ma part je confectionne des bandes de meringue et les colle avec la crème au citron, et j'y ajoute des petits sujets de Noël.

## Tags

rapide | festif | repas de fête | facile | épicé