# LES BUCHETTES CROUSTILLANTES A L’ORANGE AMERE

**Pour 8 personnes préparation 30mn frigo 12mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 16 feuilles de brick | 6 cuillères à soupe de grand marnier |
| 200g de chocolat à pâtisser | 3 cuillères à soupe d’eau |
| 6 cuill. à soupe confiture d’orange amère | 4 cuillères à soupe de dés d’orange confites |
| Pour le biscuit roulé | 100g de farine |
| 4 oeufs | 50g de beurre+ 1 noix pour la plaque |
| 100g de sucre |  |

**1°) Préchauffez le fout TH220°C.**

2°) Faites fondre le beurre. Séparez les blancs des jaunes. Faites blanchir les jaunes avec le sucre. Battez les blancs en neige.

**3°) Ajoutez délicatement au mélange sucre/jaune, 1/3 de farine, le beurre fondu et refroidi puis 1/3 de blancs battus. Terminez en incorporant la farine et les blancs.**

**4°) Coulez la pâte sur une plaque à biscuit beurré et faites cuire environ 12mn. (idéal le biscuit doit être le plus fin possible pour le rouler ensuite)**

**5°) Démoulez le biscuit sur un torchon propre et humide. Laissez-le refroidir.**

**6°) Diluez le grand marnier dan l’eau, imbibez le biscuit puis coupez-le dans le sens de la largeur en 8 bandes égales.**

**7°) Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde. Faites chauffez la confiture dans une casserole sur feu très doux.**

**8°) A l’aide d’un pinceau, badigeonnez une feuille de brick de confiture chaude. Superposez une 2ème couche de brick puis badigeonnez-la à nouveau de confiture.**

**9°) Sur ces 2 feuilles de brick, disposez une bande de biscuit. Nappez de chocolat fondu et saupoudrez de quelques dés d’oranges confites.**

**10°) Roulez l’ensemble les feuilles/biscuits et nouez avec de la ficelle de cuisine.**

**11°) Réalisez les 7 autres bûches de la même façon. 30mn avant de servir les bûchettes faites-les dorer environ 8mn au four TH 280°C. Servez tiède.**